COLLECTION
LES GRANDS REPORTAGES EDUCATIFS

COCKTAILS

CHOIX DE 600 RECETTES

RECUEILLI PAR
A. VERMEYS

EDITIONS M. A. T.
PARIS

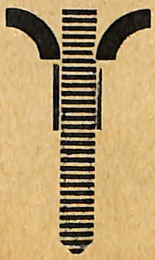
RECUEIL
DE COCKTAILS

COLLECTION
LES GRANDS REPORTAGES EDUCATIFS

COCKTAILS

CHOIX DE 600 RECETTES

RECUEILLI PAR
A. VERMEYS



EDITIONS M. A. T.
PARIS

Tous droits de traductions, reproduction, même partielles, réservés pour tous pays, y compris l'U.R.S.S.
Copyright by Editions M.A.T., 1947.

INTRODUCTION

Puisque tout recueil qui se respecte est présenté par un avant-propos, inclinons-nous devant cette règle pour ne pas débuter par un défi à la tradition.

Je remercie mes collègues et je leur suis reconnaissant pour l'aide et les encouragements qu'ils m'ont apportés ainsi que les nombreux créateurs de ces recettes; Barman perdus dans la multitude et qui sont les véritables auteurs de ce recueil.

Je me suis contenté de réunir ces recettes et d'y mettre mon expérience journalière.

Ce guide, quoique de six cents recettes, comme vous pouvez le deviner, n'est pas complet. Le serait-il aujourd'hui que demain déjà lui verrait des lacunes. Le but est de donner au professionnel, surtout au jeune, ainsi qu'à l'amateur, un nombre d'ailleurs très suffisants de Cocktails et de lui permettre, si un client lui demande un nom de Cocktail, de voir si sa gamme de choix d'alcool à sa disposition lui permet de le réaliser.

J'ai, à dessein, qualifié ce recueil de guide. En effet, il contient avant tout des recettes de base, que beaucoup adapterons à leurs goûts et transformerons selon leurs préférences et enrichirons de leurs petits secrets professionnels, comme c'est le cas pour l'art culinaire. Il servira de point de départ aux Barman débutants et permettra aux amateurs, puisque les cocktails sont appréciés jusque dans les réunions familiales, il leur permettra dis-je de satisfaire les gourmets et de les étonner.

L'origine du Cocktail est américaine et il semble ne s'être implanté en Europe que vers 1900 à l'ex-

position de Paris, âge d'or où se créa une multitude de Bars Anglo-Saxons.

Quoique l'origine des cocktails soit plutôt récente, même dans l'antiquité on retrouve que tous les peuples, ont mélangé de tous temps certaines boissons, ce qui en réalité, n'est autre que des cocktails.

Cependant il ne serait pas permis d'ignorer le nom des véritables artistes, tel que Jerry Thomas Soyer. Pauvre précurseur de cet art.

Connaissant l'origine du mot cocktail, que faut-il comme matériel au Barman ?

1 Shaker : Timbale argentée dont on se sert pour frapper et mélanger la composition des cocktails;

1 Tumbler : Grand verre en métal argenté, servant à glacer et mélanger également certains cocktails;

1 ou 2 Stilligoutte : Petit carafon avec bouchon stilligoutte dont le contenu, soit Angustura, Bitter, etc..., sert à corser les cocktails trait par trait;

1 rape à muscade argentée;
1 couteau à zeste inoxydable;
1 porte chalumeaux;
1 sucrier;
1 passoire en métal argenté;
1 cuillère de Bar à longue tige avec pillon;
1 sceau à Champagne pour glacer les verres;
1 petit sceau à glace;
1 moulin à poivre;
1 presse-fruits;
1 porte épices;

Cependant, pour les particuliers, ne possédant ni Shaker, ni Tumbler, un grand verre leur servira à faire les mélanges à la cuillère pour autant qu'ils prennent des formules simples dont nous donnons d'ailleurs une liste à la fin de cet ouvrage sous le nom de « Petit Bar ».

Passons maintenant aux expressions techniques :

Passer Shaker : Secouer la préparation aux Shakers pour la rafraîchir et mélanger;

Passer : Passer le mélange d'un Shaker ou Tumbler dans le verre, par la passoire;

Zeste : Légère écorce de citron ou d'orange;

Border ou Givrer : Passer sur le bord du verre un morceau de citron pour l'humecter, puis le tremper dans le sucre en poudre;

Trait : Obtenu pour le Stilligoutte représentant quelques gouttes;

Remuer : Remuer le contenu du verre à mélange (Tumbler) avec la cuillère;

Frapper : Glacer la préparation, soit au Shaker, soit au Tumbler.

Pour faire de bons cocktails, choisissez avant tout de bons produits.

On se sert généralement du Shaker pour la confection des cocktails dans lesquels entrent des liqueurs grasses : sirop, jus de fruits, œuf et crême.

On se sert du verre à mélange (Tumbler) pour les cocktails composés avec des alcools secs ou non liquoreux.

Nous avons d'ailleurs indiqué à chaque recette ce qu'il fallait employer, soit Shaker ou Tumbler.

N'employer généralement qu'un ou deux glaçons, la glace trop fine se dissout trop rapidement.

Pour givrer ou border un verre à cocktail que vous choisirez en cristal et de la grandeur d'un petit verre à Bourgogne, il faut d'abord le rafraîchir de préférence en le laissant une ou deux minutes rempli de glace, puis frotter les bords avec un zeste de citron ou d'orange sur une hauteur d'un demi centimètre à l'extérieur et à l'intérieur et le passer ensuite dans le sucre en poudre très fin.

Pour obtenir un bon résultat, il faudra suivre l'ordre des ingrédients comme indiqué dans la recette.

En général, viennent le sucre, que l'on aura soin

de dissoudre avant dans très peu d'eau, les bitters, les jus de fruits, éventuellement les œufs et pour finir, les liqueurs et les alcools dont les plus denses en premier lieu. S'il i y a lieu, complèter avec du champagne ou de l'eau, mais cela se fait directement dans le verre après y avoir versé la composition du cocktail.

Quand la composition est dans le Shaker suivant la formule, ajouter un gros glaçon et frapper. Il est recommandé de le faire en deux temps, secouer vivement, laisser reposer un instant, puis agiter à nouveau brièvement et servir avec paille et avec cuiller, s'il y a des fruits comme garniture.

Certains Barmans vous diront de mettre la glace dans le Shaker ou Tumbler, avant les divers produits à mélanger. D'autres vous diront le contraire. Je suis de l'avis de ces derniers. Il est prouvé que tout alcool ou liqueur, au contact brusque de la glace, a une réaction chimique qui peut décider de la finesse du cocktail.

Le lecteur se fera d'ailleurs une opinion personnellement par suite de ses expériences dont il aura, j'en suis certain, beaucoup d'agréments, il contribuera par ce fait, au progrès de cet art.

Il existe en réalité dans les cocktails et boissons variées trois catégories :

1. — Les grandes ou moyennes boissons (Long Drinks) que l'on sert dans de grands ou moyens gobelets et dont certaines sont garnies de fruits de saison. Voir les Egg-Grogs, Fixes, Fines, Grogs, Juleps, etc.

2. — Les petites boissons (Short Drinks), que l'on sert dans des verres à vin ou petites timbales dont les Crustas, Daisies, Flips, Smashes, Toddies et tous les cocktails où il n'y à aucun complément d'eau, champagne, vin, etc.

3. — Les boissons chaudes (Hot Drinks), ser-

vies eux, dans des verres à pied de façon à ne pas se brûler, comme les Grogs, Punches, Slings.

Pour un choix savant et convenable des mélanges, le cocktail n'est pas plus violent que les alcools ou liqueurs prises au naturel. Ils peuvent être dégustés à toutes heures, étant apéritifs et digestifs.

Il me reste maintenant à vous dire : Essayez et Bonne Santé.

RECETTES

Classées par ordre alphabétique, vous trouverez également à la fin de cet ouvrage une classification par Alcool : Cognac, Gin, Rhum, Whisky.

En ce qui concerne les Portos et Sherries Sandeman, voir page 109.

A

ALBERT OWN (Celui d'Albert) (Shaker)
1/2 jaune d'œuf; 1 cuillerée de sucre; 2/3 de Cognac; 1/3 de Porto Sandeman; trait d'Absinthe.

ALBERTINE (Albertine) (Tumbler)
1/3 Kirch; 1/3 Triple sec; 1/3 Chartreuse; trait de Marasquin.

ABSINTHE COCKTAIL (Le cocktail à l'absinthe) (Shaker)
1 trait Angustura; 1 trait de jus d'orange; 1 verre de Pernod.

Autre recette :
1 cuillère de sucre; 2 traits Angustura; 3/4 Pernod.

ABSINTHE FIZZ (Shaker)
1 cuillère de sucre; 1/2 citron jus; 1 verre Absinthe; compléter avec eau de Selz.

ABSINTHE SPECIALE (Shaker)
1 trait d'Orange Bitter ou Angustura; 1/3 Gin; 2/3 Pernod.

ADONIS COCKTAIL (Tumbler)
1 trait de Bitter ou Angustura; 1/2 Xérès; 1/2 Cinzano.

AFFINITE COCKTAIL (Tumbler)
1 trait Angustura; 1/4 Cinzano; 1/4 Cinzano Dry; 1/2 Whisky.

AFTER DINNER COKTAIL (Shaker)

2 traits jus de citron; 1/2 Apricot; 1/2 Sherry Sandeman.

AIR FRANCE (Tumbler)

1 trait Angustura; 2 traits de jus de citron; 1/2 Marasquin; 2/3 Gin.

ALASKA COCKTAIL (Shaker)

1/3 Chartreuse jaune; 2/3 Gin.

Autre recette :

Même plus trait Orange Bitter ou Angustura.

ALE FLIP (Shaker)

1 cuillère de sucre; 1 jaune d'œuf; verser un peu de Pale-Ale, mélanger bien, remplir le verre avec le restant du Pale-Ale qui doit être bien frais; soupoudrer de Noix de Muscade.

ALEXANDER (Shaker)

1/3 Crème de Cacao; 1/3 Dry Gin; 1/3 crème fraîche.

ALEXANDRA COCKTAIL (Shaker)

1/3 Crème de Cacao; 2/3 Cognac; même quantité de crème fraîche.

ALFONSO COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Dubonnet; 1/2 Sherry Sandeman.

ALMOND COCKTAIL (Cocktail aux amandes)

Faire chauffer modérément 1/3 verre de Gin; 1/2 cuillerée sucre. En laissant refroidir faire infuser deux amandes émondées et (autant faire se pourra) le noyau écrasé d'une pêche. Quand le mélange sera froid, ajouter une cuillerée de Kirch, une de liqueur de Pêche, 1/3 Vermouth Noilly et un verre d'un vin blanc un peu doux. Passer Shaker.

AMERICAN FIZZ (Shaker)

Le jus d'un 1/2 citron; 2 traits de Grenadine; 1/2 Cognac; 1/2 Dry Gin. Servir dans un verre à Fizz et compléter avec eau de Selz.

AMERICAN BEAUTY

Décorer un grand verre avec des fruits de

saison et de la glace en morceaux, puis ajouter : 2 traits de Grenadine; 2 traits de Crème de Menthe; 1/2 Cinzano Dry; 1/2 Cognac; 2 traits de Porto Sandeman rouge, 1 feuille de menthe fraîche. Servir avec pailles et cuillère.

AMERICAN LEMONADE (Dans un grand verre)

3 traits de Grenadine; petits glaçons; 1 verre Bordeaux rouge; 2 traits de Cognac; 2 traits de Curaçao. Mélanger et remplir eau de Selz.

AMERICANO (dans un grand verre)

1 morceau de glace; 1/3 Bitter Campari; 1/3 Rossi; 1/3 Cinzano. Remplir avec eau de Selz, ajoutez zeste de citron.

AMERICANO SEC (Tumbler)

1/2 Cinzano; 1/2 Rossi, 2 traits Orange Bitter; 2 traits Angustura; zeste de citron.

AMOUR COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 de Marasquin; 2/3 de Marsala Florio.

ANGEL'S KISS

Dans un verre à liqueur, verser sans mélanger : 2/3 Crème de Cacao; 1/3 crème fraîche.

ANGLER COCKTAIL (Shaker)

2 traits de sirop de Framboise; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Whisky. Servir avec une cerise.

ANGUSTURA ET GINGER ALE (dans un grand verre)

1 morceau de glace; 3 traits d'Angustura; 1/4 Ginger Ale. Mélanger légèrement et servir.

APERITIFS USUELS (Voir)

Byrrh Cassis; Chambery Fraisette; Champagne de Pauvre; Dubonnet Citron; Kirch Cassis; Martini Curaçao; Noilly Cassis; Picon Grenadine; Picon à la Bière; Picon au

Champagne; Saint-Raphael Citron; Suze Cassis; Vermouth Cassis.

APOLLO COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Gin; 1/6 Cinzano Dry; 2/6 Grand Marnier; un zeste d'orange.

APPETISER COCKTAIL (Tumbler)

2 traits d'Angustura; 3 traits de Marasquin; 1 verre de Cognac.

APPLE COCKTAIL (Le cocktail aux pommes) (Tumbler)

1/3 Cidre doux; 1/6 Gin; 1/6 Cognac; 1/3 Calvados.

APPLE JACK COCKTAIL (Shaker)

1/6 de Grenadine; 1/6 de jus de citron; 2/3 Apple Jack ou Calvados.

Deuxième formule :

2/3 Apricot (Marie Brizard); 1/4 jus de citron; 1/3 Dry Gin; 2 traits de Grenadine. Mettre dans le verre quelques tranches de pomme.

APRICOT PUNCH

(Voir Brandy Punch)

APRICOT COCKTAIL (Cocktail à l'abricot) Shaker)

Délayer 1/2 cuillerée de confiture à l'Abricot dans 1/6 de verre de liqueur d'Abricot; 1 trait Bitter de Pêche; 1/3 verre de Gin; 1/3 Noilly. Servir dans un gobelet moyen avec de la glace pillée.

Sec :

Couper 1 Abricot, écraser le noyau et laisser infuser le tout pendant deux heures dans un 1/3 de verre de Cognac. Y ajouter 2 traits de Bitter de Pêche, 1/3 de Gin et 1/3 de Noilly.

APRY (Tumbler)

1/3 Marie Brizard Apry; 2/3 Gin; jus de 1/4 de citron.

ARC EN CIEL

Dans un verre à liqueur sans mélanger : 1/4 de grenadine; 1/4 Curaçao blanc; 1/4 Crême de Menthe; 1/4 Chartreuse jaune.

ARACK COCKTAIL (Shaker)

1/2 cuillerée sucre; 1 trait Angustura; 1 trait Curaçao; 1 verre d'Arack (Eau de vie de riz); zeste de citron.

ARTIST'S COCKTAIL (Shaker)

1/6 sirop de groseilles; 1/6 jus de citron; 1/3 Sherry Sandeman; 1/3 Whisky.

ASTORIA COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Gin.

AVIATEUR (Shaker)

1 jaune d'œuf; 1 cuillerée de sucre; 1/2 Fine; 1/2 Porto Sandeman; 1 trait Curaçao blanc; 2 traits d'Avocaat; 1 trait Gin.
Mélanger et finir avec du Champagne.

B

BACARDI BLOSSON (Shaker)

1 trait de Marasquin; 1/3 jus d'orange; 2/3 Bacardi Rhum.

BACARDI COCKTAIL (Shaker)

1 trait sirop de grenadine; jus d'un quart de citron; 1/2 verre de Bacardi Rhum.

Autre recette :

1/3 Dry Gin; 2/3 Rhum Bacardi; 1/4 jus de citron; 3 traits de Grenadine.

BACARDI FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 cuillerée blanc d'œuf; jus de 1/2 citron; 1 verre de Bacardi Rhum; compléter avec eau Selz.

BACARDI HIGBALL

(Voir Brandy Higball)

BACARDI SOUR

(Voir Brandy Sour)

BACARDI TODDY

Dans un petit gobelet : un morceau de glace; 1/2 cuillerée à café de sucre; assez d'eau pour diluer le sucre; ajouter un verre de Bacardi Rhum. Mélanger et servir avec un verre d'eau. Pour la préparation du Brandy, Peach, Gin, Rhum et Whisky Toddy, on procède de la même façon, en se servant des alcools demandés.

BACARDI ZOON (Shaker)

1 cuillerée de miel; 1 cuillerée de crême fraîche; 1 verre de Bacardi Rhum. Servir verre à vin.

BAISER D'AMOUR

Dans un verre à liqueur sans mélanger : 1/2 Curaçao rouge; 1/2 crême fraîche.

BAISER COCKTAIL (Tumbler)

1/6 Bénédictine; 1/6 Cinzano; 2/3 Dry Gin.

BALM (Le Baume) (Shaker)

1/3 verre Xérès; 1/6 jus d'orange; 1/6 Triple sec; 1 trait Bitter orange; 2 traits Pimento Dream. Servir avec une Olive.

BALTIMORE EGG NOGG (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; 1/2 verre de Madère; 1/2 Whisky; 1 verre de lait. Verser dans un grand verre, passer la rape à muscade.

Autre recette :

1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; 1/2 Cognac; 1/2 Rhum; lait froid; muscade.

BAMBOU COCKTAIL (La Bambou) (Tumbler)

1 trait de Curaçao; 1/2 Sherry Sandeman; 1/2 Cinzano Dry.

Autre recette :

1/2 Noilly; 1/2 Xérès sec; trait Bitter d'orange; zeste de citron.

BARBOTAGE COCKTAIL (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1/6 jus de citron; 1/6 jus

d'orange; 1/2 Cognac. Servir dans un verre à Fizz, compléter avec du Champagne.

BARBOTAGE COBBLER

1/6 Chamberry; 1/6 Sherry Sandeman; 1/6 Cinzano; 1/6 Curaçao; 1/6 Marasquin; 1/6 Sirop de fraise. Remuer le tout puis garnir avec des fruits frais, escalopés. Finir avec du Champagne.

BAYANA (Le Bayana) (Shaker)

2/3 Cognac; 1/3 jus de citron; 1/2 cuillerée de sucre; 1 trait Bitter d'orange; 1 trait Absinthe.

BENITO (Tumbler)

1/3 Dry Gin; 1/3 Abricot Brandy; 1/3 Cherry; 2 traits d'Orange Bitter.

BENTLEY COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Dubonnet; 1/2 Calvados.

BETWEEN THE SHEETS COCKTAILS (Shaker)

1 trait de jus de citron; 1/3 Curaçao blanc; 1/3 Cognac; 1/3 Bacardi Rhum.

BIJOU COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 Curaçao rouge; 1/3 Cinzano Dry; 1/3 Gin. Servir avec bigarreau.

Autre recette :

1 trait Bitter orange; 1/3 Chartreuse verte; 1/3 Cinzano; 1/3 Gin. Servir avec cerise.

BISHOP (L'Evêque) (Dans un grand verre)

1 morceau de glace; jus d'un 1/2 citron; jus d'une 1/2 orange; 2 traits de Rhum Négrita. Compléter avec du Bordeaux rouge, ajouter une tranche d'orange.

Autre recette :

1 cuillerée de sucre; assez d'eau pour diluer; 1 trait de citron; 1/2 jus d'orange; 1/2 Rhum. Compléter avec du Bourgogne rouge et garnir avec des fruits.

BITER (Le Coup de Dent) (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre; 1/4 de jus de citron; 1/2 Gin; 1/4 Chartreuse; 1 trait Absinthe.

BLACK HAWK (Tumbler)

1/2 Sloe Gin; 1/2 Whisky.

BLACK MAMMY (L'aieule Noire) (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre; 1/2 verre de Rhum; 1/4 de Cognac; 1/4 jus de pamplemousse; 1/4 jus de citron; morceau zeste d'orange et zeste de citron; deux clous de girofle.

BLACK VELVET (Le Velour noir) (Dans un grand verre)

Moitié Guiness Stout; moitié Champagne glacé. Bien mélanger. (Accompagne fort bien les huitres au souper.)

BLACKTHORN COCKTAIL (Le Prunelle Sauvage) (Tumbler)

1 trait d'Angustura; 1 trait Pernod; 1/2 Cinzano Dry; 1/2 Whisky.

Autre recette :

1 trait d'Angustura; 1 trait Bitter orange; 1 cuillerée jus de citron; 1/2 Sloe Gin; 1/2 Noilly.

BLANCHE COCKTAIL (Shaker)

1/3 Cointreau; 1/3 Anisette; 1/3 Curaçao blanc.

BLEUE MOON COCKTAIL (Shaker)

2 traits Crême de Menthe; 1/3 Pernod; 2/3 Dry Gin.

BLEUE BLAZER

Se servir de deux gobelets en argent avec anse. Verser dans un des gobelet, un verre de Whisky et dans l'autre un verre d'eau bouillante. Mettre le feu au Whisky et transvaser quatre ou cinq fois. Ajouter une cuillerée de sucre et servir. On procède de la même façon pour le Cognac ou Rhum Blazer en se servant des alcools demandés.

BLOOD HOUND COCKTAIL (Shaker)

3 fraises bien mûres; 1/4 Martini; 1/4 Cinzano Dry; 1/2 Dry Gin.

BLUES (Les idées noires) (Shaker)

2/3 Whisky; 1/3 Curaçao; trait sirop de Prune. Frapper plus longuement et plus complètement qu'à l'ordinaire.

BOOMERANG COCKTAIL (Shaker)

1/3 Cinzano Dry; 1/3 Swedish Punch; 1/3 Whisky.

BOSSOM CARESSER (La caresse intérieure) (Shaker)

1 jaune d'œuf; 1 trait de grenadine; 1/3 de Curaçao rouge; 2/3 Cognac. Servir dans un verre à Flip.

Autre recette :

1 jaune d'œuf; 1/3 Madère; 1/3 Cognac; 1/3 Curaçao; 2 traits de grenadine.

BOSTON FLIP (Shaker)

1 jaune d'œuf; 1 cuillerée à café de sucre; 1/2 verre de Madère; 1/2 verre de Whisky. Servir dans un verre à Flip, muscade.

BOUKKA COCKTAIL (Shaker)

1 cuillerée de sirop de framboise; 1 cuillerée d'Apricot Brandy; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Suprême Boukka (Alcool de figue).

BRAIN DUSTER COCKTAIL (Shaker)

Le jus d'un 1/2 citron; 1 verre de Pernod; 2 cuillerée à café de Sherry.

(Par Frank, du Bar Ritz.)

BRANDY BLAZER ou COGNAC BLAZER (Voir Bleue Blazer)

BRANDY COBBLER

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux. Ajouter : 4 traits de Curaçao rouge; 1 verre de Cognac; 2 traits Apricot Brandy; 1 tran-

che de citron et une d'orange. Servir avec paille et cuillère.

BRANDY COCKTAIL (Tumbler)

Première formule :

1 trait d'Angustura; 1 trait de Curaçao rouge; 1 verre de Cognac.

Deuxième formule :

3/4 de Cognac; 1/4 Cinzano Dry; 1 trait d'Angustura; zeste de citron.

BRANDY CRUSTA (Shaker)

(Voir avant tout Crustas pour la préparation du verre.)

Première formule :

1 trait de jus de citron; 1 trait d'Angustura; 1 trait de Marasquin; 1 verre de Cognac.

Deuxième formule :

1 trait d'Angustura; le jus d'un 1/2 citron; 1 trait de Marasquin; 1 verre de Cognac. Verser dans le verre préparé.

Pour le Gin, Rhum, Whisky, Crustas, on procède de la même façon en se servant des liqueurs demandées.

BRANDY DAISY (Shaker)

2 traits de Grenadine; le jus d'un 1/2 citron; 1 verre de Cognac. Servir dans un verre à Flip, remplir eau de Selz.

Pour le Gin, Rhum ou Whisky Daisy, on procède de la même façon en choisissant l'alcool préféré.

BRANDY FIX

Décorer un gobelet moyen avec des fruits de saison et des morceaux de glace, puis ajouter le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillerée à café de sucre, 2 traits de Curaçao rouge; 1 verre de Cognac. Mélanger légèrement et servir en ajoutant une tranche d'orange.

Pour le Gin, Rhum, Whishy Fix, on pro-

cède de la même façon en se servant de l'alcool demandé.

BRANDY FIZZ (Shaker)

1 cuilerée à café de sucre; le jus d'un 1/2 citron; 1 cuillerée de blanc d'œuf; 1 verre de Cognac. Verser dans un verre à Fizz; compléter avec eau de Selz.

BRANDY FLIP (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; 1 verre de Cognac. Servir dans un verre à Flip; passer rape à Muscade.

Pour le Gin, Porto, Rhum, Sherry, Whishy Flip, on procède de la même façon en se servant de l'alcool demandé.

Autre formule :

Pour le Gin, Porto, Rhum et Sherry Flip, ajouter 2 traits de Fine ou plus. Pour le Whisky Flip, ajouter 2 traits de Curaçao.

BRANDY HIGBALL (dans un grand verre)

Un morceau de glace; 1 verre de Cognac. Remplir avec eau de Selz.

Pour Bacardi, Gin, Rhum, Whisky Higball, on procède de la même façon.

BRANDY JULEP (Le Julep du Cognac)

Remplir les verres ou le broc avec de la glace finement concassée ou pilée. Compter pour chaque personne un verre de Cognac. Egalement pour chaque personne, prendre la moitié d'une petite cuillerée de sucre en poudre sur lequel auront été écrasés quelques rameaux de menthe fraîche. Passer le tout dans les verres ou le broc. Ajouter un trait de Rhum pour chaque verre. Garnir les verres avec des fruits et des rameaux de menthe givrés de sucre en poudre. Servir avec des chalumeaux.

BRANDY PUNCH FROID

Dans un grand verre :

1 cuillerée de sucre; 1 goutte d'eau pour diluer le sucre. Décorer le verre avec des fruits de saison et des morceaux de glace puis ajouter : 2 traits de sirop de Framboise; le jus d'un 1/2 citron; 1 verre de Cognac; 1 tranche d'orange. Mélanger légèrement et servir avec paille et cuillère.

Pour la préparation des Apricots, Gin, Rhum, Whisky Punch, etc., on procède de la même façon en se servant de la liqueur demandée.

BRANDY PUNCH CHAUD (pour 12 personnes)

Dans un grand récipient :

1 bouteille de Rhum Négrita; 1 bouteille de Cognac; 500 grammes de sucre; le jus de 4 citrons; 1 cuillerée à café de noix de muscade; 2 litres d'eau bouilante ou lait si préféré. Bien mélanger et servir bien chaud.

BRANDY SANGAREE (dans un petit gobelet)

1 morceau de glace; 1/2 cuillerée de sucre; 1 verre de Cognac. Mélanger et passer rape à muscade.

On prépare de la même façon le Gin, Porto, Rhum ou Whisky Sangarée, etc.

On peut également les servir chauds à volonté.

BRANDY SCAFFA (Tumbler)

1 jet d'Angustura; 1/2 verre de Marasquin; 1/2 verre de Cognac.

BRANDY SHRUB

Mettez dans un récipient de 10 litres, l'écorce de deux citrons et le jus de 5 citrons, puis 2 bouteilles de Cognac.

Le couvrir pendant trois jours, ensuite ajouter une bouteille de Sherry doux, passer à travers un linge et mettre en bouteille.

C'est une boisson délicieuse pour la saison chaude.

BRANDY SMASH (dans un petit gobelet)

1/2 cuillerée à café de sucre; 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche. Remplir avec de la glace pilée et ajouter un verre de Cognac.

Mélanger pour bien glacer; mettre une tranche de citron ou d'orange et servir.

On prépare de la même façon le Gin, Rhum ou Whisky Smash en se servant de la liqueur demandée.

Autre formule :

1/2 cuillerée de sucre; 2 ou 3 traits de menthe blanche; 1 verre de Cognac ou autre alcool demandé. Finir avec du Champagne.

Se servir d'un verre 1/4 mousseline, garni de fruits et à 3/4 de glace pillée.

BRANDY SNAP (Le Mordant au Cognac) (Shaker)

1/2 verre de Xérès sec; 1/4 Cognac; 1/4 jus d'orange; 1 trait d'Angustura.

BRANDY SOUR (Shaker)

1 cuillerée à café de sucre; le jus d'un demi citron; 1 verre de Cognac. Servir dans un verre à Flip.

Pour la préparation du Calvados, Bacardi, Gin, Rhum, Whisky Sour, procéder de la même façon avec la liqueur demandée. On peut aussi garnir de fruits.

BRANDY TODDY

(Voir Bacardi Toddy)

BRAZIL COCKTAIL (Tumbler)

1 trait d'Angustura; 2 traits de Pernod; 1/2 Cinzano Dry; 1/2 Sherry Sandeman.

BROKEN SPUR COCKTAIL (Shaker)

1 jaune d'œuf; 2 traits de Pernod; 1/2 Porto blanc Sandeman; 1/2 Dry Gin.

BROMO SELTZER (Se servir de deux gobelets)

Mettez dans le premier une cuillerée à café de Bromo Seltzer et 2 traits de jus de citron; remplir le deuxième à moitié d'eau de Selz.

Transvaser 4 ou 5 fois le contenu assez vite et servir.

BRONX COCKTAIL (Le cocktail du Bronx) (Shaker)

1/6 jus d'orange; 1/6 Cinzano; 2/3 Dry Gin.

Autre recette :

1/3 Gin; 1/3 Noilly; 1/3 Cinzano; le jus d'une 1/2 orange; zeste d'orange.

BULL DOG (dans un grand verre)

1 morceau de glace; jus d'une 1/2 orange; 1/2 verre Dry Gin. Remplir avec Ginger Ale. Mélanger et servir.

BUMG HUG COCKTAIL (Shaker)

1/3 Pernod; 1/3 Gin; 1/3 Whisky.

BYRRH CASSIS (Apéritif usuel)

1 cuillerée à café de Crême de Cassis; 1 verre de Byrrh; 1/4 eau de Selz.

BYRRH COCKTAIL (Spécial) (Tumbler)

1/3 Byrrh; 2/3 Whisky.

C

CAFE GLACE (Création Bar le Floréal Ostende)

Dans un verre, 1/4 de Mousseline, passée au Shaker; du café froid très fort, sucrer et ajouter fine Martell et Bénédictine, verser le tout dans le verre, de façon que la mousse ainsi produite, s'élève à 2 doigts du bord.

Pour obtenir cet effet de présentation, laisser durcir 2 minutes la mousse, puis verser le fond du Shaker doucement et la mousse s'élèvera d'elle-même sans sortir du verre.

Peut se faire également en y ajoutant du lait. Ce lait peut être passé au Shaker et présentera une certaine originalité.

CALVADOS COCKTAIL (Le Calvados au Naturel) (Shaker)

1/3 Calvados; 1/3 jus d'orange; 3 traits Curaçao; 2 traits Bitter orange.

Autre recette :

1 trait Angustura; 1 cuillerée de sucre; 1/2 jus de citron; 1/2 Calvados; zeste de citron.

CALVADOS SOUR

(Voir Brandy Sour)

CAMPARI COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Campari; 1/2 Dry Gin; 1 trait Angustura. Servir avec zeste d'orange.

CANADIAN (Tumbler)

1/2 Canadian Whisky; 1/2 Noilly Prat; 2 traits Angustura.

CANNON PUNCH (Le Canon)

Verser dans une casserole une bouteille de cidre avec trois oranges piquées de clous de girofle et amener à ébullition.

Sucrer selon le goût et laisser bouillir pendant quelques minutes. Ajouter alors un grand verre de Whisky et servir très chaud dans un bol de punch.

CAT'S EYE (L'œil de chat) (Shaker)

1/3 Gin; 1/3 Noilly; 1/6 Kirch; 1/6 Triple Sec. Servir verre à Fizz, compléter et mélanger limonade fraîche.

CHAMBERY FRAISETTE (Apéritif usuel)

1 cuillerée à café fraisette; 1 verre de Chambéry; 1/4 eau de Selz.

CHAMPAGNE COBBLER

Décorer un grand verre avec quelques fruits de saison, des morceaux de glace et une tranche d'orange, puis ajouter :

2 traits de Curaçao rouge; 2 traits Apricot Brandy (Rocher frères); 2 traits de jus de citron. Remplir avec champagne brut.

Autre formule :

3/4 champagne; 1/4 Fine Tricoche; 2 traits de Marasquin; 2 traits Angustura. Garnir avec fruits frais escalopés.

CHAMPAGNE COCKTAIL (Cocktail au Champagne)

Dans un verre à vin :

1 petit morceau de sucre; 1 trait d'Angustura; 1 zeste de citron. Remplir avec champagne brut glacé.

Autre recette :

1 zeste de citron; 1/4 Fine Champagne; 1 trait Angustura. Finir avec Champagne glacé.

CHAMPAGNE CUP (dans un grand verre à Champagne)

1 cuillerée à café de sucre; 3 traits Cognac; 3 traits Curaçao. Ajouter fruits de saison, pelure de concombre. Emplir de Champagne glacé. Remuer. Servir avec pailles.

CHAMPAGNE CUP (pour 15 personnes)

Se servir d'un grand Pichet, environ 10 litres. Mettre 4 ou 5 morceaux de glace, des tranches d'ananas, cérises, pommes, deux oranges et :

1 verre de Marasquin; 1 verre de Cognac; 1 verre de Curaçao rouge. Au moment de servir, ajouter 3 bouteilles de champagne brut.

Servir dans des verres à vin.

Autre recette : se prépare dans une carafe droite.

1 bouteille de Champagne, 2 oranges coupées en tranches, ananas frais, cérises macérées, fraises coupées, graines de Raisin, longue épluchure de concombre, Crême de Cacao. Arroser de Marasquin, laisser macérer longtemps et au frais.

Servir dans des verres à vin.

(Voir aussi Marquise au Champagne)

CHAMPAGNE DE PAUVRE (Apéritif usuel) (dans un gand verre)

1 morceau de glace; 1 cuillerée à café de sirop de citron; 1 verre de Cognac. Remplir avec 1/4 eau de Selz. Mélanger légèrement.

CHAMPAGNE FRAISETTE

1 coupe Champagne; 4 traits de sirop Fraisette. Remuer.

CHAMPAGNE JULEP (dans un grand verre)

1 cuillerée à café de sucre; 3 ou 4 feuilles de menthe fraîche, quelques gouttes d'eau, écraser le tout avec le pilon de votre cuillère à cocktail.

Remplir avec glace pilée, ajouter un verre de Cognac et finir avec Champagne brut.

Mélanger doucement et mettre une tranche d'orange et servir.

On peut remplacer éventuellement la feuille de menthe par de la Crême de Menthe blanche.

CHAMPAGNE PUNCH (dans un grand verre à Champagne au quart de glace pilée)

1 cuillerée à bouche jus de citron; 1 cuillerée à bouche sirop de fraises; 1/2 tranche d'ananas; 1 rondelle d'orange. Garnir fraises, cérises, groseilles, raisin. Emplir de Champagne glacé, remuer à la cuillère et servir avec pailles.

CHAMPAGNE PUNCH (pour 25 personnes)

Se servir d'un grand récipient d'environ 15 litres.

3 ananas bien mûrs en tranches; 6 oranges; 1/2 kg. de fraises de bois; 4 pamplemousses bien mûrs; 500 gr. de sucre en poudre; 1/2 bouteille de Curaçao rouge; 1/2 bouteille de Marasquin; 1 bouteille de Fine Martelle (3 étoiles). Mettre le tout dans la glacière pour quelques heures afin qu'il soit bien glacé.

Servir avec une louche dans des verres à vin à moitié plein et compléter avec du Champagne brut.

CHAMPAGNE PUNCH (pour 6 personnes)

Prendre un broc ou un bol, y verser successivement une bouteille de Champagne, 120 grammes de sucre en poudre, une orange coupée en rondelles, le jus d'un citron, trois ou quatre tranches d'ananas et enfin une tasse pleine de fraises ou de framboises écrasées.

Bonne mesure de glace en morceaux.

Servir avec une garniture de fruits.

CHAMPAGNE PICK ME UP (Shaker)

2 traits de grenadine; jus d'un 1/2 citron; 1/2 verre de Cognac. Verser dans un verre à Fizz et compléter avec du Champagne brut glacé.

CHAMPS ELYSEES (Les Champs Elysées) (Shaker)

1/3 Cognac; 1/6 Chartreuse; 1/6 jus de citron; 1/2 cuillerée de sucre; 1 trait d'Angustura.

CHARLIE COLLINS (dans un grand verre)

1 morceau de glace; 3 traits de grenadine; jus d'un 1/2 citron; 1 verre de Kirch. Compléter avec eau de Selz, mélanger et servir.

CHERRIES CLARET CUP (La Coupe de Bordeaux aux Cerises)

Recette Autrichienne. Mettre dans un bol 500 grammes de cerises rouges ou noires bien écrasées et verser dessus un 1/4 de litre de Rhum. Tenir au frais pendant quelques heures. Y ajouter 2 ou 3 bouteilles de Bordeaux, 1 orange coupée en rondelles, 1 zeste de citron et 1 bouquet de bourrache.

Finir avec de la glace et de l'eau de Selz.

CHERRY BLOSSOM (La Fleur de Cerisier) (Shaker)

1/2 Cognac; 1/2 Cherry Brandy; 1 trait de Curaçao sec; 1 trait de Grenadine; 1 trait de jus de citron.

CHIBERTA COCKTAIL (Tumbler)

2/3 Gin; 1/3 Cinzano Dry; 2 traits d'Izarra verte.

(Par Torti du Chiberta)

CHINESE COCKTAIL (Le Chinois) (Shaker)

1 trait de Bitter Campari ou Angustura; 2 traits de Grenadine; 2 traits de Marasquin; 1/2 verre de Rhum Négrita.

Autre recette :

même, plus 1 trait de Curaçao. Servir avec cerise pressée au-dessus des verres; zeste de citron.

CHO CHO (Le Cho-Cho) (Tumbler)

2/4 Cognac; 1/4 Noilly; 1/4 Curaçao; trait Absinthe.

CHOCOLATE COCKTAIL (Shaker)

1 jaune d'œuf; 1 cuillerée à café de chocolat en poudre; 1/4 de Chartreuse jaune; 3/4 de Porto Sandeman. Servir dans un verre à Flip.

Autre recette :

2/3 chocolat Punch refroidi; 1/3 crême fraîche.

CHOCOLATE PUNCH

1/2 bouteille de Cognac; 1 bâton de chocolat. Faire fondre le chocolat dans le Cognac. Servir.

CHOKER (Le Foulard) (Shaker)

2/3 Whisky; 1/3 d'Absinthe; 1 trait Bitter d'Absinthe. Frapper à fond, n'y ajouter de sucre sous aucune forme.

CHRISTMAS PUNCH (pour 40 personnes)

Mettez dans un grand récipient :

1/2 bouteille de Curaçao rouge; 1 bouteille

de Cognac; 1 bouteille de Rhum Négrita; le jus de 10 oranges; 1 boîte de jus de Grape Fruit; 1 boîte de jus d'Ananas; 4 cuillerées de sucre. Mettre à la glacière pour 1 ou 2 heures, ajouter 4 bouteilles de Champagne brut bien glacé au moment de servir.

CIDER CUP (La Coupe de Cidre)

Mettre dans un grand broc quelques morceaux de sucre d'orge, une tranche de citron, trois tranches d'orange, un peu de menthe fraîche, un peu d'écorce de concombre et 6 clous de girofle. Verser sur le tout, une 1/2 bouteille de cidre et tenir sur la glace pendant une heure avant de servir. Puis à ce moment, ajouter une 1/2 bouteille de Ginger Ale que l'on aura également tenue sur la glace.

CIRIO'S COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Noilly Cassis; 1/2 Cinzano; 2 traits d'Angustura. Servir avec zeste de citron.

CLAIR DE LUNE COCKTAIL (Shaker)

1/3 Marasquin; 2/3 Mirabelle. Servir avec cerise.

CLAP OF THUNDER (Le Tonnerre de Dieu) (Tumbler)

1/3 Whisky; 1/3 Gin; 1/3 Cognac.

CLARET CUP

1 cuillerée à bouche de sucre; 1 rondelle de citron et 2 d'orange. Emplir de Bordeaux rouge. Frapper. Orner de baies de saison.

CLARET CUP (pour 12 personnes)

Se servir d'un grand récipient d'environ 3 litres et y mettre :

1 gros morceau de glace; 1/2 verre de Marasquin; 1/2 verre de Curaçao blanc; 5 ou 6 tranches d'ananas bien mûrs; 2 bouteilles de Bordeaux blanc. Mélanger légèrement et servir.

Autre recette :

Mettre dans un grand broc quelques morceaux de sucre d'orge, ainsi que plusieurs tranches d'oranges et de citrons, coupées en rondelles, cinq ou six cerises, un rameau de menthe fraîche et un peu d'écorce de concombre.

Verser sur le tout un plein verre de Cognac et moitié autant d'une liqueur sucrée (triple sec, Curaçao, etc.)

Garder à couvert pendant six heures environ, y ajouter 2 bouteilles de Bordeaux et laisser le broc sur la glace jusqu'au moment de servir. A ce moment, compléter par l'addition d'un siphon d'eau de Seltz, goûter au mélange pour y ajouter encore un peu de sucre si cela paraît nécessaire.

CLARET FLIP (Shaker)

2 cuillerées de sucre; 1 jaune d'œuf; 1 verre de Bordeaux rouge; 2 traits de Fine. Passer rape à muscade.

CLOVER CLUB COCKTAIL (Shaker)

Première formule :

2 traits de grenadine; 1/2 blanc d'œuf; jus d'un quart de citron; 2/3 Dry Gin.

Deuxième formule :

2 traits de grenadine; 1 blanc d'œuf; jus d'un quart de citron; 3/4 Dry Gin; 1/4 Cinzano.

Troisième formule :

Même que la deuxième, mais finir avec du Champagne.

NOTE : servir si possible, sur chaque verre une feuille de trèfle.

CLOVER LEAF COCKTAIL

Opérer de la même façon que pour le « Clover Club », première formule en ajoutant 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche ou à défaut de la crême de menthe blanche.

CLUB COCKTAIL (Le Cocktail du Club)
(Shaker)

3/4 fine Champagne; 1 trait Marasquin; 1 trait de sirop d'ananas; 1 trait Bitter d'orange. Servir dans un verre garni de fraises et zeste de citron. Remuer.

Arroser d'un peu de Champagne.

COBBLERS

Long drinks décoré avec fruits de saison et généralement à base de vin.

Se sert dans un grand gobelet avec glace pilée.

(Voir Brandy Cobbler, Champagne Cobbler, Port Wine Cobbler, Sherry Cobbler)

COCOANUT PUNCH (Le punch à la noix de coco)

Prendre un broc, y raper l'amande fraîche d'une noix de coco.

Ajouter le jus de deux citrons et d'une orange, un peu de sucre et une pincée de quatre épices.

Verser sur le tout 4 grands verres d'eau froide et laisser reposer sur la glace pendant une heure.

Passer alors le mélange à la passoire dans un autre broc et conserver sur la glace jusqu'au moment de servir.

COFFEE COCKTAIL (Le Cocktail au café)
(Shaker)

1 jaune d'œuf; 1 cuillerée de sucre; 1/3 Porto Sandeman rouge; 2/3 Cognac; 1 trait essence de café. Servir dans un verre à Flip.

Autre recette :

1/2 Rhum; 1/2 café très fort. Mélanger pendant que le café est chaud.

Mettre à refroidir, puis frapper avec de la glace pilée.

COLD TEA (Le Thé froid)

Préparer du thé à l'ordinaire et avant qu'il n'ait trop infusé, le passer dans un broc où il refroidira. Prendre un grand verre gobelet et y verser une petite cuillerée de sirop de prune, une de Curaçao et une autre de Rhum, sucrer selon le goût. Finir avec un morceau de glace dans chaque verre et avec le thé.

COLONIAL COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Marasquin; 1/3 jus d'ananas; 2/3 Gin.

COLUMBIA SKIN (dans une petite casserole)

1 cuillerée à café de sucre; 2 traits de citron; 3 traits de Curaçao rouge; 1 verre de Rhum Négrita; 1 clou de girofle, une petite pincée de canelle. Bien chauffer et servir dans un verre à Punch.

On peut servir cette boisson froide et employer le Shaker.

CORONATION COCKTAIL (Le Cocktail du Couronnement) (Tumbler)

2 traits de Marasquin; 1 trait de Bitter orange; 1/2 Sherry Sandeman; 1/2 Cinzano Dry.

Autre recette :

3/4 Cognac; 1 trait Crême de menthe; 1 trait Bitter de Pêche; 1 trait Curaçao. Servir avec zeste de citron.

CORPSE REVIVER COCKTAIL (Shaker)

1/6 Cinzano; 1/6 Calvados; 2/3 Cognac.

COTE BASQUE (Tumbler)

1/2 Gin; 1/4 Cointreau; 1/4 Sherry Sandeman; quelques gouttes de citron.

COUP DE FOUDRE (Shaker)

1/4 Elixir de Chartreuse (non sucré); 1/2 Curaçao rouge; 1/4 Gin. Servir avec zeste d'orange et y ajouter quelques morceaux zeste d'orange confit.

CREAM FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 cuillerée de blanc d'œuf; jus d'un demi citron; 1 verre Dry Gin; 1 cuillerée de crême fraîche.

CROWE COCKTAIL (Tumbler)

1/3 Cognac; 1/3 Dry Gin; 1/3 Cinzano; 2 traits Cointreau. Très répandu à Londres.

CRUSTAS

Prendre un citron de grosseur suffisante, enlever l'écorce en spirale sur toute sa longueur sans le déchirer, de façon à pouvoir garnir le verre à 1 centimètre du bord. Givrer le bord du verre à Bordeaux, garnir de 2 cerises.

Autre formule :

Givrer le bord d'un verre à Bordeaux, ajouter l'écorce d'une demi orange ou citron et 1 ou 2 bigarreaux.

(Voir : Brandy Crustas, Gin Crustas, Rhum Crustas, Whisky Crustas)

CUBANO COCKTAIL (Shaker)

2 traits d'ananas; 1/3 Apricot Brandy; 2/3 Cognac.

CURAÇAO COCKTAIL (Le Cocktail au Curaçao) (Shaker)

1/3 jus d'orange; 1/3 Curaçao; 1/6 Cognac; 1/6 Gin. Passer verre au Bitter d'orange.

CURAÇAO PUNCH

Décorer un grand verre avec des fraises, framboises et bigarreaux, les mélanger avec des petits morceaux de glace, puis ajouter : jus d'un demi citron; 1 verre de Curaçao rouge; 1/2 verre de Rhum Négrita. Mélanger légèrement et servir avec paille et cuillère.

D

DAIQUIRI COCKTAIL (Le Daiquiri) (Shaker)

Jus d'un grand citron; 1 cuillerée de sucre ou de grenadine; 2/3 Bacardi (Rhum).

DAISIES (Short drink, se sert dans petit gobelet)
(Voir : Brandy Daisy, Gin Daisy, Rhum Daisy, Whisky Daisy)

DANY'S COCKTAIL (Tumbler)
2 traits de crême de bananes; 2 traits Apricot Brandy; 1/3 Cinzano Dry; 1/3 Gin.

DEAUVILLE COCKTAIL (Shaker)
1/4 jus de citron; 1/4 Pernod; 1/4 Curaçao blanc; 1/4 Cognac.

DEARLING COCKTAIL (Tumbler)
1/3 Fine; 1/3 Bénédictine; 1/3 Sherry.
(Création Bar Napoléon Paris)

DEMPSEY COCKTAIL (Shaker)
1 trait de grenadine; 2 traits Pernod; 1/2 Calvados; 1/2 Dry Gin.

DEPH BOM COCKTAIL (La Grosse Marmite) (Shaker)
1/3 Cognac; 1/3 Calvados; 1/4 citron (jus); 1 trait de grenadine.

DERBY COCKTAIL (Shaker)
2 traits Angustura; 2 traits Curaçao; 2 traits Marasquin; 1 verre Cognac. Ajouter 2 fraises et zeste de citron. Emplir de Champagne.

Autre recette :
2 traits de Bitter Peach; 2 feuilles de menthe fraîche; 1 verre de Gin. A défaut de feuilles de menthe, mettre crême de menthe blanche, 2 traits.

DESERT HEALER (dans un grand verre)
un morceau de glace; jus d'une demi orange; 1/2 verre Sherry Sandeman; 1/2 verre de Gin. Compléter avec Ginger Beer.

DEVIL'S COCKTAIL (Shaker)
1/2 Crême de menthe; 1/2 Cognac; 1 trait Angustura.

DEVIL'S CUP PUNCH (Le Punch à la Diable)
Verser dans un bol, un verre à liqueur de Chartreuse verte, un de Chartreuse jaune ou

de Bénédictine et deux de Cognac. Compléter avec deux bouteilles de Champagne glacé. Bonne mesure de glace en morceaux. Remuer et servir.

DEVONIA (Le Devonia) (Tumbler)

2/3 Cidre mousseux; 1/3 Gin; trait Bitter d'orange. Frapper légèrement.

DIABOLO COCKTAIL (Le Diabolo) (Tumbler)

1/3 Cognac; 1/3 Noilly; trait d'Angustura; trait Bitter d'orange. Servir avec zeste de citron, olive ou cerise, au choix.

DIKI-DIKI COCKTAIL (Shaker)

1/6 jus de grappe fruit; 1/6 Sweedisch Punch; 2/3 Calvados.

DINAH (Shaker)

1 rameau de menthe fraîche écrasée avec le pilon; 1/3 Whisky. Laisser infuser pendant quelques minutes.

1/3 jus de citron; 1/2 cuillerée de sucre. Frapper soigneusement et servir avec brin de menthe.

DIXIE (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1/2 cuillerée d'Angustura; 1/2 cuillerée de jus de citron; 2/3 Whisky; 1/6 Curaçao; 1/6 Crême de Menthe.

DOBSON'S COCKTAIL (Shaker)

1/3 jus d'ananas; 2/3 Bacardi (Rhum).

DOCKER (Le Docker) (Tumbler)

2/3 Cognac; 1/6 Triple sec; 1/6 Quinquina; trait Bitter d'orange.

DOCTOR COCKTAIL (Shaker)

3 traits de jus d'orange; 1/3 Bacardi (Rhum); 3 traits de jus de citron; 1/3 Sweedisch Punch.

DOCTOR PHILIPS GRAPPE FRUIT CUP

(Voir Grappe Fruit Cup)

DREAM COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Pernod; 1/3 Curaçao rouge; 2/3 Cognac.

DREAM (Tumbler)

1/3 Curaçao; 2/3 Cognac; quelques traits Anisette.

DROP RICKEY (Tumbler)

1/3 Dry Gin; 2/3 Sherry Sandeman; 2 traits Pippermint Git.

DUBONNET CITRON (Apéritif usuel)

1 cuillerée à café de sirop de citron; 1 verre de Dubonnet; 1/4 eau de Selz.

DUBONNET COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Bitter Campari; 1 verre Dubonnet. Servir avec zeste de citron.

DUBONNET COCKTAIL SPECIAL (Tumbler)

1/2 Dubonnet; 1/2 Dry Gin.

Autre recette :

2/3 Dubonnet; 1/3 Dry Gin; 1 trait Absinthe; 1 trait Anisette. Servir avec zeste de citron et courte paille.

DUBONNET FIZZ (Shaker)

jus d'une demi orange; 1 cuillerée blanc d'œuf; 1 verre de Dubonnet. Agiter légèrement et servir dans un verre à Fizz. Compléter avec du Champagne.

DUNHILL'S SPECIAL (La Spécialté de Dunhill) (Tumbler)

1/3 Gin; 1/3 Xérès; 1/3 Noilly. Brasser soigneusement avec gros morceaux de glace. Servir en passant et ajouter olive et trait d'Absinthe.

(Recette du Hatckett's Bar, Londres)

DUPPY (Tumbler)

Faire infuser 2 clous de girofle dans :

2/3 Whisky; trait Bitter d'orange; 1/3 Curaçao très sec.

DYNAMITE COCKTAIL (Tumbler)
2 traits de Pernod; 1/3 Sherry; 2/3 Gin.

E

EAGIES'S DREAM COCKTAIL (Shaker)
1 cuillerée de sucre; 1/2 blanc d'œuf; jus d'un quart de citron; 1/4 de Crême Yvette; 2/4 Gin.

EAST INDIA COCKTAIL (Shaker)
1 trait d'Angustura; 2 traits jus d'Ananas; 1 verre de Cognac. Servir avec un morceau d'ananas.

ECLIPSE (Shaker)
1 cuillerée de jus de citron; 3/4 Rhum; 1/4 Chartreuse verte. Servir avec une cerise.

EGG FLIP (Shaker)
1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; 1 verre de Cognac. Passer rape à muscade.

EGG LIMONADE (Shaker)
1 cuillerée de sucre; jus d'un demi citron; 1 œuf frais. Servir dans un grand verre en complétant avec eau de Selz.

EGG NOGGS (Shaker)
Long drinks, se sert chaud ou froid à base d'œufs; froid dans un grand gobelet, chaud dans un verre à pied. Ne pas omettre de muscader.

Froid : 1 cuillerée de sucre; 1 œuf frais; 1/2 verre de Cognac; 1/2 verre de Rhum Négrita; 1 verre de lait. Servir dans un grand verre. Passer rape à muscade.

Chaud : se sert également chaud en Hiver. Dans ce cas, prendre du lait bouillant.

Autre recette chaude ou froide :
1/2 Porto blanc; 1/2 Fine; 1 jaune d'œuf; 1 cuillerée de sucre; lait froid ou chaud.

(Voir également Sherry Egg Nogg, Baltimore Egg Nogg.)

ELECTRA (Tumbler)

3/4 Sherry Sandeman; 1/4 Noilly; 2 traits Bitter d'Absinthe.

EL PRESIDENTE COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Grenadine; 1/3 Cinzano; 2/3 Bacardi (Rhum).

ELK'S ORIN COCKTAIL (Shaker)

1/2 blanc d'œuf; 1 cuillerée à café de sucre; jus d'un quart de citron; 1/2 verre de Porto; 1/2 verre de Whisky. Servir dans un verre à Flip.

EMERAUDE (Tumbler)

1/3 Dry Gin; 1/3 Chartreuse verte; 1/3 Pepermint Get.

ETON BLAZER COCKTAIL (Shaker)

1 cuillerée de sucre; jus d'un quart de citron; 1/4 Kirsch; 2/4 Dry Gin.

EUGENE 36 COCKTAIIL (Tumbler)

3/4 Dry Gin; 1/8 Pernod; 1/8 Crême de Menthe.

(Par Eugène du Colisée)

EVENING DELIGHT COCKTAIL

1 trait de Curaçao rouge; 1 trait d'Apricot Brandy; 1 verre Whisky.

EXPRESS COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Cognac; 1/2 Vieux Genièvre (Fockink); 4 traits Angustura.

EXPRINTER (Shaker)

1/2 Dry Gin; 2/3 Punch Suédois; 1 trait d'Angustura, 2 gouttes de Grenadine, servir avec zeste d'orange.

EYE OPENER COCKTAIL (L'ouvre l'œil) (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; 2 traits de Pernod; 2 traits de Curaçao; 1/2 verre Rhum Négrita. Servir dans un verre à Flip.

Autre recette :

1 jaune d'œuf; 1/3 Cognac; 1/3 Pernod;

1/3 Crême de Menthe verte. Pincée de poivre rouge.

Autre recette :

1/2 Rhum; 1/4 Kirch; 1/4 Curaçao, 1 jaune d'œuf; 2 cuillerées de sucre.

F

FAIRBANK COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Bitter Campari; 2 traits Crême de Noyau; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

FALSTAFF (Shaker)

1/3 Dry Gin; 1/3 Cointreau; jus d'un demi citron. Mélanger. Finir avec du Porto Sandeman, verser doucement sur le dos de la cuilère pour ne pas mélanger la première partie de la seconde.

FANCY COCKTAIL (Le Fantaisiste) (Tumbler)

3/4 Cognac; trait Curaçao; trait Angustura; un peu de Champagne; zeste de citron. Servir après avoir passé le bord du verre au sirop de citron.

FANTASIO COCKTAIL (Shaker)

1/6 Crême de Menthe blanche; 1/6 Marasquin; 1/3 Cognac; 1/3 Gin.

FASCINATOR COCKTAIL (Shaker)

Une feuille de menthe fraîche; 2 traits de Pernod; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

FAVORITE COCKTAIL (Tumbler)

1 trait jus de citron; 1/3 Apricot Brandy; 1/3 Cinzano Dry; 1/3 Dry Gin.

FERNET BRANCA (Tumbler)

2/3 Fernet Branca; 1/3 Cinzano. « Fernet Branca » Bitter italien très dur.

FERRARIN (Tumbler)

1/2 Dry Gin; 1/4 Eau de Vie de Dantzig (Gold Leaf); 1/4 Marasquin; quelques gouttes de noyaux de cerises.

FISH CLUB PUNCH (Le Punch du rendez-vous de pêche)

Verser dans un broc un demi verre de jus de citron, cent cinquante grammes de sucre en poudre fondu, un verre de Cognac, un demi-verre de liqueur de pêche, un demi-verre de Rhum et un demi-litre d'eau glacée. Y ajouter un gros morceau de glace. Remuer et servir.

FISH HOUSE PUNCH

(Pour environ 12 personnes)

Dans un grand récipient : 250 grammes de sucre, le jus de 5 citrons, 1/2 bouteille de Cognac, 1/4 bouteille de Rhum, 1/4 bouteille de Peach Brandy, 2 bouteilles d'eau fraîche, un gros morceau de glace. Bien mélanger et servir.

FITTY FITTY (Tumbler)

1/2 Whisky; 1/2 Dry Gin; 2 traits Angustura.

FIXES

Long drinks. Se sert dans un gobelet moyen décoré de fruits de saison.

(Voir : Brandy Fix, Gin Fix, Rhum Fix, Whisky Fix)

FIZZES

Long drinks. Se sert dans un gobelet moyen à base de citron ou blanc d'œuf.

(Voir : Absinthe Fizz, American Fizz, Bacardi Fizz, Brandy Fizz, Cream Fizz, Dubonnet Fizz, Gin Fizz, Gold Fizz, Impérial Fizz, Jubilé Fizz, May Fiss, Morning Flory Fizz, New Orléans Fizz, Micky's Fizz, Orange Fizz, Prineapple Fizz, Royal Fizz, Scotch Whisky Fizz, Scapoa « CP » Fizz, Silver Fizz, Texas Fizz, Woon Fizz)

FLIPS

Short drinks, à base d'œuf. Se sert dans un petit gobelet ou verre à Bordeaux.

(Voir : Boston Flip, Brandy Flip, Claret Flip, Egg Flip, Gin Flip, Pick Me Up Flip, Porto Flip, Sherry Flip, Spécial Flip, Whisky Flip)

FLYING SCOTCHMAN (Le Fantôme d'Ecosse) (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre; 1/2 Cinzano; 1/2 Whisky écossais; 1 trait Bitter orange.

FOG HORN (dans un grand gobelet)

1 morceau de glace; 1 verre Dry Gin. Remplir de Ginger Beer. Ajouter une tranche de citron et servir.

(Par Frank du Bar Ritz)

FOURTH DEGREE COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Pernod fils; 1/6 Cinzano Dry; 1/6 Cinzano doux; 2/3 Gin.

FRANK SPECIAL COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Peach Brandy; 1/2 Cinzano Dry; 1/2 Dry Gin.

(Par Frank du Bar Ritz)

FUTURITY COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 Cinzano; 2/3 Dry Gin.

G

GANGADINE COCKTAIL (Shaker)

2 traits de sirop de framboise; 1/3 Pernod; 2/3 Dry Gin.

GASPER (La Bouffée) (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre; 1/2 verre d'Absinthe; 1/2 verre de Gin.

GAZETTE COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Grenadine; 1 trait de jus de citron; 1/3 Cinzano; 2/3 Cognac.

GILROY COCKTAIL (Tumbler)

1/6 Sherry Sandeman; 1/6 Kirch; 1/3 Cinzano Dry; 1/3 Dry Gin.

GIMLET (dans un petit gobelet)
1 morceau de glace; 1/3 lime Juice Cordial; 2/3 Dry Gin.

GIN AND FRENCH (Tumbler)
1/2 Gin; 1/2 Noilly Pratt; 1 trait Angustura.

GIN AND TONIC (dans un grand gobelet)
1 morceau de glace; 1 verre de Gin. Remplir avec Indian Tonic.

GIN AND VERMOUTH (Tumbler)
1/2 Gin; 1/2 Cinzano; 1 trait Angustura. Souvent demandé sous le nom de GV.

GIN ANGUSTURA
Se prépare et se sert directement dans le verre à cocktail.
1 verre Dry Gin très frais; 1 trait Angustura. Remuer avec la cuillère.

GIN BRICKY (Shaker)
Le jus d'un Leims; 1 verre Dry Gin; 1 cueillerée de sucre.
(Leims : petit citron doux exotique).

GIN COCKTAIL (Tumbler)
1 trait d'Angustura; 1 trait Curaçao rouge; 1 verre Gin.
Autre recette :
3/4 Dry Gin; 1/4 Noilly Pratt; 1 trait Angustura.

GIN CRUSTAS
(Voir Brandy Crustas)

GIN DAISY
(Voir Brandy Daisy)

GIN FIZZ (Shaker)
1 cuillerée de sucre en poudre; jus d'un 1/2 citron; 1 cuillerée blanc d'œuf; 1 verre de Gin. Servir dans un verre à Fizz.

GIN FLIP
(Voir Brandy Flip)

GINGER ALE - GINGER BEER

Se sert tel que et très frais.

GIN HIGBALL

(Voir Brandy Higball)

GIN PUNCH

(Voir Brandy Punch)

GIN RICKEY (Le Roquet au Gin) (dans un grand verre)

1 cuillerée de sucre; jus d'un citron ou d'un demi-citron; 1 verre de Dry Gin. Compléter avec eau de Selz au goût, un morceau de glace.

GIN SANGAREE

(Voir Brandy Sangarée)

GIN SAWERS (Shaker)

1 cuillerée de sucre; jus d'un quart de citron; 1/2 Gin; 1/2 Cinzano Dry.

GIN SMASH

(Voir Brandy Smash)

GIN SOUR

(Voir Brandy Sour)

GIN TODDY (Le Toddy au Gin)

(Voir Barcadi Toddy)

Autre recette :

Dans un grand verre gobelet, verser une bonne rasade de Gin avec une tranche de citron et un peu de cannelle sucrée selon le goût. Finir avec de l'eau très chaude et bien remuer.

GOLD FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 œuf; 1/3 Dry Gin; 1/3 Cinzano; 1/3 Fine. Compléter avec eau de Selz.

GOLD SLIPPER

Dans un verre à cocktail sans mélanger :
1 jaune d'œuf; 1/2 Chartreuse jaune; 1/2 Eau de Vie de Dantzig.

GRACES DELIGHT (Le Plaisir des Grâces) (Tumbler)

1/3 Whisky; 1/3 Noilly; 1/6 verre d'eau de vie de framboise; 1/6 jus d'orange; 1 trait fleurs d'oranger; 2 baies de genièvre; 1 petit morceau de cannelle; un peu de noix de muscade. Brasser à fond et garder dans la glacière une heure environ.

GRAPEFRUIT COCKTAIL (Cocktail au Pamplemousse) (Shaker)

1/2 jus de citron; 1 cuillerée de gelée de pamplemousse (grapefruit Jelly); 2/3 Gin. On peut remplacer la gelée de pamplemousse par toute autre gelée de fruit d'un goût bien marqué.

Autre recette :

1 cuillerée de sucre; 1/2 verre de jus de pamplemousse; 1/2 verre de Gin.

GRAPEFRUIT CUP (pour 10 personnes)

Dans un récipient de 4 ou 5 litres, mettez un gros morceau de glace; le contenu de deux boîtes Grapefruit jus; 3 Grapefruits coupés en tranches après avoir enlevé l'écorce et les pépins; 1 bouteille de Cognac; 1 verre de Curaçao rouge et 1 bouteille d'eau de Selz. Bien mélanger et servir.

GREENBRIAR COCKTAIL (Shaker)

1 feuille de menthe fraîche; 1 trait de Bitter Campari; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Sherry Sandeman.

GREEN DEVIL (Diable Vert) (Shaker)

2/3 Gin; 1/3 Cinzano; 2 traits Elixir de Chartreuse non sucré.

GREEN STAR

Dans un verre à vin, jus d'une orange; 2 traits Pipermint « Get ». Finir avec Champagne.

GROGS

Long drinks se servant toujours chaud, contrairement au Punch qui lui se sert chaud ou froid pour le Brandy, Rhum ou Whisky Grog.

1 cuillerée de sucre; 1 verre alcool demandé; tranche de citron. Emplir au 3/4 eau bouillante.

GUARD'S COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Curaçao rouge; 1/3 Cinzano; 2/3 Dry Gin.

H

HALF AND HALF (Shaker)

1/2 Dry Gin; 1/2 jus d'orange.

HAPPY D'AYS COCKTAIL (Shaker)

1/3 Marasquin; 1/3 Chartreuse verte; 1/3 Dry Gin.

HARRY'S PICK ME UP (Shaker)

2 traits de Grenadine; jus d'un demi-citron; 1 verre de Cognac. Verser dans une verre à Fizz et compléter avec Champagne glacé.

HARVARD COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Bitter Campari; 1/3 Cinzano; 2/3 Cognac.

HATCHETT'S SPECIAL (La Spécialité de Hatchett) (Shaker)

1/3 Rey Whisky (Wisky de Seigne); 1/3 Cognac; 1/3 Quinquina; 1 trait Crême parfait amour; 1 trait Absinthe. Servir avec cerise.

(Recette du Hatchett's Bar)

HAWAIAN COCKTAIL (Shaker)

1/6 Curaçao blanc; 1/6 jus d'orange; 2/3 Gin.

HAWAIAN COOLER (dans un grand verre)

1 morceau de glace; l'écorce d'une orange; 1 verre de Whisky. Compléter avec eaux de Selz.

HEALLY COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Angustura; 1 trait Curaçao; 1 cuillerée sucre; 1 verre Quinquina; zeste de citron.

HEALT (Tumbler)

2/3 Vin Cola; 1/3 Quinquinna; Healt (Bruyère de Landes). Noix de Cola de provenance Amérique du Sud, dont on fait du vin généreux non alcoolisé.

(Création Bar Napoléon, Paris)

HESITATION COCKTAIL (Tumbler).

1 trait de jus de citron; 1/3 Whisky; 2/3 Swedisch Punch.

HIGBALL

(Voir : Brandy, Bacardi, Gin, Rhum, Whisky Higball)

HOCK CUP (La Coupe de vin du Rhin)

Prendre un grand broc, le remplir jusqu'au quart avec de la glace en tout petits morceaux. Y déposer successivement six petites cuillerées de sucre, un citron et une orange coupée en rouelles, trois tranches d'ananas et verser sur le tout un verre à liqueur de Cognac, un verre de liqueur d'Abricot (Apricot Brandy), un verre de liqueur de Curaçao, une bouteille de vin du Rhin et une demi-bouteille de Soda. Mélanger et ajouter un filet d'écorce de concombre. Garnir avec des fruits de la petite espèce et quelques morceaux de pamplemousse.

HOFFMAN HOUSE COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

HOGGAT (Shaker)

1/4 crême fraîche; 1/4 Crême de Cacao; 1/4 Dry Gin; 1/4 Sherry Brandy Sandeman. Servir dans un verre à Flip.

HOME COCKTAIL (Shaker)
jus d'un demi citron; 1/3 Curaçao blanc; 1/3 Vermouth français.

HOMSTEAD COCKTAIL (Shaker)
1 tranche d'orange; 1/3 Cinzano; 2/3 Dry Gin.

HONEY MOON COCKTAIL (Shaker)
2 traits de jus de citron; 2 traits de Curaçao rouge; 3 traits d'Apricot Brandy; 1/2 Whisky.

HONEY SUCKLE (Le Chèvrefeuille)
Dans un verre rempli d'eau bouillante faire fondre deux petites cuillerées de miel. Verser dans un grand verre et y ajouter une tranche de citron et du Rhum (plus ou moins selon le goût). Finir avec de l'eau très chaude et remuer soigneusement.

HORSE'S NECK (dans un grand verre)
1 morceau de glace; 1/2 verre de Cognac ou Whisky; large écorce d'un citron. Compléter avec Ginger Ale; mélanger et servir.
(Avec Gin au lieu de Cognac ou Whisky devient Rose Nech.)

HOT TEA PUNCH (Le Punch ou thé bouillant)
Mélanger une demi-bouteille de Cognac, une demi-bouteille de Rhum, deux oranges et un citron coupés en rouelles avec un litre et demi environ de thé bouillant fraîchement fait. Sucrer selon le goût; brûler au tisonnier.

HOT TIME COCKTAIL (Shaker)
2 traits Angustura; 2 traits Marasquin; 1/2 liqueur de Cassis 1/2 liqueur de Cognac. Compléter avec eau de Selz.

HUNTER COCKTAIL (Tumbler)
1/3 Sherry Sandeman; 2/3 Whisky.

HUNTER COCKTAIL SPECIAL (Shaker)
2 traits Angustura; 1 cuillerée sucre; 1 cuille-

rée essence de café; 1/2 Rhum; 1/2 Cognac; zeste de citron et quartier noix épluchée.

I

IDEAL COCKTAIL (Shaker)

3 traits de Marasquin; 3 traits de jus Grappefruit; 1/3 Cinzano; 2/3 Gin.

IMPERIAL FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; le jus d'un citron; 1 verre de Whisky. Servir dans un verre à Fizz et compléter avec Champagne.

INCA COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Bitter Campari; 2 traits de Sirop d'Orgeat; 1/3 Sherry; 2/3 Dry Gin.

INK STREET COCKTAIL (Shaker)

1/6 jus d'orange; 1/6 jus de citron; 2/3 Whisky.

IRISH COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Pernod; 2 traits de Curaçao; 1 trait d'Angustura; 2/3 Whisky.

J

JACK ROSE (La Rose Normande) (Shaker)

1/3 jus de citron ou pamplemousse avec citron; 1/2 verre de Calvados; 1 trait de Grenadine.

JACKIE COCKTAIL (Cocktail de Jacquot) (Tumbler)

1/3 verre de Gin; 1/3 verre d'eau de vie de Questche; 1/3 verre de liqueur de Pêche; 1 trait d'Absinthe; zeste de citron.

JAMAICA CUP (La Coupe de la Jamaïque)

Mettre dans un grand broc, une demi-douzaine de bâtons de sucre d'orge ainsi qu'une orange coupée en rondelles, quelques tranches d'ananas, l'écorce d'un concombre et (si possible) une tasse de gousses de piments de la Jamaïque. Verser sur le tout un grand verre et demi de Whisky et tenir à couvert sur la

glace pendant six heures environ. Filtrer alors ce mélange dans un autre broc et le faire mousser par l'addition de trois bouteilles de Ginger Ale qui remplacent l'eau de Selz habituelle.

JAPANESE COCKTAIL (Le Japonais) (Shaker)

3/4 Cognac; 1 trait Angustura; 1 trait Crême de Noyau; 1 trait sirop d'Orgeat; 1 trait Curaçao. Servir avec cerise et zeste de citron.

JEED LOCO (Shaker)

1 cuillerée de sucre en poudre; 1 jaune d'œuf; 1/2 verre de Bordeaux rouge; 1/4 Fine; 1/4 Curaçao. Passer rape à muscade.

JERSEY COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Angustura; 1 cuillerée à café de sucre; 1 verre cidre; zeste de citron.

JOHN COLLINS (Le John Collins) (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1/2 verre de jus de citron; 1/2 verre de Gin. Ajouter de la glace en morceaux, remuer à nouveau et servir avec de l'eau de Selz.

JOHN'S COCKTAIL N° 2 (Tumbler)

1/3 Cinzano Dry; 2/3 Whisky; 2 traits de Curaçao rouge.

JOSEPHINE (Tumbler)

1/3 Pernod; 1/3 Canadian Cub Whisky; 1/3 Noilly. Finir avec 2 gouttes de grenadine sans remuer.

JUBILEE FIZZ (Shaker)

1 cuillerée blanc d'œuf; 1/2 verre jus d'ananas; 1 verre de Gin. Servir dans un verre à Fizz et compléter avec du Champagne.

JUDGE COCKTAIL (Tumbler)

1/3 Apricot Brandy; 2/3 Whisky.

JULEPS

Long drinks, se sert dans un grand gobelet. La base est de feuilles de menthe fraîches, pressée de façon à en extraire le parfum et

décoré de fruits de saison et de feuilles de menthe fraîches.

(Voir Brandy Julep, Champagne Julep, Mint Julep)

JULIO COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/6 Rossi; 1/6 Cinzano Dry; 2/3 Gin.

JUS DE FRUITS

Tomate; Grappefruit (pamplemousse).; Raisin; Orange; Framboise; Citron. Se servent tel que et très frais. Les passer.

K

KINGSTON COCKTAIL (Le Cocktail de Kingston) (Shaker)

1/2 verre de Rhum de la Jamaïque; 1/4 verre de Kummel; 1/4 verre de jus d'oranges; 1 trait de Pimento Dream. Frapper soigneusement et servir mousseux. La saveur unique de ce cocktail est due au Kummel mélangé à la liqueur de Pimento Dream (liqueur de la Jamaïque).

KICKER (Le Coup de pied) (Shaker)

1 cuillerée de sucre; jus d'une demi citron; 1/2 Gin; 1/4 Cinzano.

KIRSCH COCKTAIL (Le Cocktail au Kirsch) (Shaker)

1/2 verre Kirsch; 1/2 verre jus d'orange; 1 trait Angustura; 1 clou de girofle.

KIRSCH CASSIS (Apéritif usuel)

1 cuillerée à café de Crême de Cassis; 1 verre de Kirsch; 1/4 eau de Selz.

KNICKERBROCKER COCKTAIL (Shaker)

1 trait de jus de citron; 1 trait de sirop de framboise; 1 trait de jus d'orange; 2 traits de Curaçao; 2/3 Rhum Négrita.

Autre recette :

Jus d'un demi citron; 1 verre de Rhum; 1 trait

de liqueur de Framboise. Se prépare et se sert directement dans un verre à vin avec de la glace pilée. Zeste de citron. Remuer et servir avec paille.

KNOCK OUT COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Curaçao rouge; 1/6 Pernod; 1/6 Cinzano; 2/3 Gin.

Autre recette :

1/3 Dry Gin; 1/3 Cognac; 1/3 Calvados.

KUMMEL COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Curaçao; 2 traits Angustura; 1 cuillerée sucre; 2 traits jus de citon; 1 verre de Kummel.

L

LA BELLE AURORE (Tumbler)

1/2 Dry Gin; 1/4 Noilly Pratt; 1/4 Marasquin; 2 traits de Fraisette.

(Par André, de la Belle Aurore)

LADIE'S COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Pernod; 1 trait de Vermouth Campari; 1/2 cuillerée de sucre; 2/3 Whisky.

Autre recette :

2 traits de Curaçao; 2 traits Angustura; 2 traits Pernod; 1 cuillerée de Grenadine; 1 verre ede Gin. Servir avec cerise et zeste de citron.

LADY DIANA COCKTAIL (Tumbler)

2/3 Bénédictine; 1/4 Dry Gin; 1/4 Noilly. Servir avec zeste de citron.

LAFAYETTE (Shaker)

3 traits de Curaçao rouge; 1/3 jus d'ananas; 1/3 jus Grappefruit. Servir dans un verre moyen en complétant avec du Champagne glacé.

LASKY COCKTAIL (Shaker)

1/6 Grappefruit; 1/6 Swedisch Punch; 2/3 Dry Gin.

LAST DRINK

Dans un verre à liqueur verser doucement : 1/3 Fine; 1/3 Bénédictine; 1/3 Curaçao blanc. Bien glacer le verre.

LATIN COCKTAIL (Tumbler)

2/4 Cognac; 1/4 Sherry Sandeman; 1/4 Marasquin; 1 trait Angustura.

LAW'S COCKTAIL (Le Cocktail de Law) (Shaker)

1 jaune d'œuf; 1/3 Porto Sandeman; 1/6 Cognac; 1/2 cuillerée de sucre. Servir rape muscade. N'est autre qu'un Porto Flip.

LEAVE IT TO ME COCKTAIL (Laissez-le moi) (Shaker)

1 trait de jus de citron; 1 trait de Marasquin; 3 traits d'Apricot Brandy; 2/3 Dry Gin.

Autre recette :

1/6 jus de citron; 4/6 Gin; 1/6 sirop de groseilles. Servir dans un grand verre en complétant avec eau de Selz.

LEMON COCKTAIL (Le Cocktail au citron) (Shaker)

Jus d'un citron; 1 cuillerée d'Angustura.

LEMON FLIP (Le Flip au citron) (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; jus d'un citron; rape muscade.

LEMON SQUASH (dans un grand verre)

1 morceau de glace pilée; jus d'un demi citron ou d'un citron; 1 cuillerée de sucre. Ajouter eau de Selz et garnir de citron. (Pour Lemon Squash, on peut faire diverses variétés en y ajoutant un peu de framboise).

Exemple : le sucre peut être remplacé par le

sirop de grenadine, groseille ou framboise ou autre.

Toute orangeade peut également être parfumée avec de la crême de banane, crême de vanille, crême de rose, crême de violette, Apry, Peach.

LA RAFALE COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Sherry Sandeman; 1/3 Saint-Raphaël rouge; 1/3 Kirsch; 1/3 Dry Gin.

LE SAINT-RAPHAEL COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Sherry Sandeman; 1/3 Saint-Raphaël rouge; 1/3 Kirsch; 1/3 Dry Gin.

LEVIATHAN COCKTAIL (Shaker)

1 trait Grand Marnier; 1/4 jus d'orange; 1/4 Cinzano; 1/2 Cognac.

(Par Rudolphe, de l'Hôtel Georges V)

L'EXPO COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Bitter Campari; 1/2 Saint-Raphaël blanc; 1/2 Cognac.

LINSTEAD (Cocktail à la Linstead) (Shaker)

1/2 verre Whisky; 1/2 verre jus ananas; 1 trait Bitter Absinthe. Servir avec zeste de citron.

LITTLE DEVIL COCKTAIL (Shaker)

1/6 jus de citron; 1/6 Curaçao blanc; 1/3 Bacardi (Rhum); 1/3 Gin.

LIUGI COCKTAIL (Cocktail de Liugi) (Shaker)

Jus d'une mandarine; 1/2 verre de Gin; 1/2 verre de Noilly; 2 traits de Grenadine; 1 trait de Triple Sec.

LOIRE COCKTAIL (La Loire) (Shaker)

1/2 Cognac; 1/4 Curaçao; 1/4 Marasquin. Si le cocktail semble trop sec, on peut remplacer 1/4 de Cognac par 1/4 de jus d'orange.

LONDON COCKTAIL Tumbler)

2 traits de Curaçao; 2 traits Orange Bitter; 1 cuillerée Pernod; 1 verre de Gin.

LONDON DELIGHT (dans un grand verre)

1 morceau de glace; jus d'un demi citron; 1 verre de Gin. Remplir avec Ginger Ale.

LONDON PUNCH (Le Punch à l'Anglaise)

Recette Punch chaud :

Verser dans un bol, un grand verre de Gin, relevé d'une goutte de Bitter d'Absinthe, ajouter une orange coupée en rondelles et quelques clous de girofle. Sucrer selon le goût. Remplir avec de l'eau bouillante. Remuer et servir chaud.

LONE TREE COCKTAIL (Shaker)

2 traits Bitter; 1/6 Martini; 1/6 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

LUCIFER (Le Diable) (Shaker)

1/6 Elixir de Chartreuse (non sucré); 1/3 Curaçao blanc; 1/6 Triple Sec; 1/3 Gin. Servir dans des verres passés au Bitter d'Orange.

LYDIA COCKTAIL (Shaker)

1/6 Grappefruit; 1/6 Marasquin; 2/3 Dry Gin.

M

MACCA

Se prépare et se sert directement dans le même verre avec un gros glaçon et zeste de citron.

1/4 Dry Gin; 1/4 Rossi; 1/2 Cinzano.

MADERE COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Angustura; 2 traits Curaçao; 1/2 cuillerée sucre; 1 verre de Madère; zeste de citron.

MADGE COCKTAIL (Le Cocktail à la pie) (Shaker)

1/3 Gin; 1/3 Quinquina; 1/6 jus d'orange; 1 trait citron; 1 cuillerée sucre.

MAGNOLIA (Magnolia) (Shaker)

1 jaune d'œuf; 3 traits de Curaçao rouge;

1/2 verre de Cognac. Servir dans un verre moyen et compléter avec du Champagne.

MAH JONG COCKTAIL (Shaker)

1/6 Curaçao blanc; 1/6 Bacardi (Rhum); 2/3 Dry Gin.

MAIDEN'S BLUSH COCKTAIL (La Nymphe Emue) (Shaker)

2 traits de Grenadine; 1/3 Pernod; 2/3 Gin.

Autre recette :

1/3 Gin; 1/3 jus de pamplemousse; 1 trait Grenadine; 2 traits de Cognac; 1 trait Bitter de Pêche.

MAIDEN'S PRAYER (Tumbler)

1/2 Rhum (Charleston); 1/4 Menthe verte; 1/4 jus de citron. Givrer le verre.

MAITRANK

Dans un verre à vin :

1/2 Champagne; 1/2 Moselle; 1 cuillerée de Sherry. Garnir d'une tranche d'orange.

MANCHESTER COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Curaçao; 2 traits Angustura; 1/2 cuillerée de sucre; 1 verre Rhum; 1/2 verre vin blanc.

MANHATTAN COCKTAIL DOUX(Tumbler)

1 trait Angustura; 1/3 Cinzano; 2/3 Whisky.

MANHATTAN COCKTAIL SEC (Tumbler)

1/6 Cinzano Dry; 1/6 Cinzano doux; 2/3 Whisky.

Autre recette :

1/2 Whisky; 1/4 Noilly Pratt; 1/4 Cinzano; 1 trait Angustura, zeste de citron.

MARCEL'S CUP (La Coupe de Marcel)

Verser dans un broc une bouteille de vin rosé, sucrer selon le goût, puis verser un verre de Cognac et un autre de Bénédictine. Ajouter une tranche d'orange, une tranche de citron, un rameau de menthe et un peu d'écorce de concombre. Tenir le broc sur la

glace puis verser en passant dans un autre broc. Y ajouter un bon morceau de glace et, au moment de servir, un demi-siphon d'eau de Selz. Cette recette vaut pour six ou huit personnes.

MARIE BRIZARD (Tumbler)

1/3 Marie Brizard Anisette; 1/3 Whisky; 1/3 Marie Brizard French Vermouth.

MARIE MAGDELEINE COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Kirsch; 1/2 Sherry Brandy; 1 trait de Marasquin; 1 trait de Bitter Orange. Servir avec cerise.

MARMALADE COCKTAIL (La Marmalade)

1 cuillerée de confiture à l'orange; 1/3 jus de citron; 2/3 Gin. Servir avec zeste d'orange. Passer Shaker. Ce cocktail est tout indiqué comme apéritif du déjeuner.

MARQUISE AU CHAMPAGNE
(Variété de Champagne Cup)

Se prépare dans un carafe droite. 1 bouteille de Champagne, 1 bouteille de Moselle, Curaçao, Crème de vanille, sirop de framboise. Arroser de Marasquin et d'Anisette. Fruits frais divers escalopés. Laisser macérer et servir dans un verre à vin.

(Voir aussi Champagne Cup)

MARTINEZ COCKTAIL (Cocktail du Martinez) (Tumbler)

1/2 verre de Gin; 1/2 verre de Noilly; trait Bitter d'Orange; 2 traits Curaçao ou Marasquin. Servir avec cerise et zeste de citron.

MARTINIS COCKTAIL DOUX (Le Martini) (Tumbler)

1/3 Martini; 2/3 Dry Gin.

Autre recette :

Même, plus trait Angustura et zeste de citron.

MARTINIS COCKTAIL DEMI-SEC (Tumbler)
1/6 Martini; 1/6 Martini Dry; 2/3 Dry Gin.

MARTINIS COCKTAIL SEC (Tumbler)
1/3 Martini Dry; 2/3 Dry Gin.

Autre recette :
Même, plus trait Angustura et zeste de citron.

MARTINIS COCKTAIL TRES SEC (Tumbler)
2/3 Dry Gin; 1/3 Noilly; 1 trait Angustura; zeste de citron.

(Voir Spécial Martini)

MARTINI CURAÇAO (Apéritif usuel)
1 cuillerée à café de Curaçao; 1 verre de Martini; 1/4 eau de Selz.

MARY PICKFORD COCKTAIL (Shaker)
2 traits de Marasquin; 1 trait de Grenadine; 1/3 jus ananas; 2/3 Bacardi (Rhum).

MASTER JACK COCKTAIL (Tumbler)
4/5 Byrrh; 1/5 Grand Marnier.

MAY BLOSSON FIZZ (Shaker)
1 trait de Grenadine; jus d'un demi-citron; 1 cuillerée blanc d'œuf; 1 verre de Swedish Punch. Servir dans un verre à Fizz et compléter avec eau de Seltz.

MAYFAIR COCKTAIL (Shaker)
2 traits d'Apricot Brandy; 1/3 jus d'orange; 2/3 Dry Gin.

MELE CASSIS (Tumbler)
1/2 Marie Brizard Blackberry Cordial; 1/2 Cognac Brandy.

(Shaker)

MAMAY TAILOR (dans un grand verre)
1 morceau de glace; 1 verre Dry Gin; 1 tranche d'orange. Compléter avec Ginger Ale.

M'EN FOUS COCKTAIL (L'Impossible)
(Shaker)
1/3 jus de Grappefruit; 1/3 Gin; 1/3 Noilly; 3 traits Crême d'Orange des Iles. Passer verres Bitter d'Orange.

MENTHE (Tumbler)

1/2 Crême de Menthe; 1/2 Dry Gin.

METROPOLITAIN COCKTAIL (Shaker)

2 traits d'Orange Bitter; 1 cuillerée sucre; 2/3 Cognac; 1/3 Noilly; zeste de citron.

MIAMI

Dans un verre à vin :
Jus d'une demi orange; 1/2 Champagne; 1/2 Moselle. Garnir de tranche orange.

MILLION DOLLAR COCKTAIL (Shaker)

1/2 blanc d'œuf; 3 traits de jus d'ananas; 3 traits de Curaçao rouge; 2/3 Dry Gin.

MILLIONNAIRE COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Grenadine; 1/2 blanc d'œuf; 2 traits de Pernod; 1 verre de Whisky. Servir dans un verre à Flip.

MILK PUNCH (dans un grand verre)

1 cuillerée de sucre; 1/2 verre de Cognac; 1/2 verre de Rhum Négrita. Remplir avec du lait très chaud et mélanger. Saupoudrer de muscade.

Autre recette :

1 cuillerée de sucre; 1 verre de Rhum; 2 traits de Cognac. Remplir de lait froid ou chaud suivant Hot ou Cold.

MIMOSA (Shaker)

1/4 Dry Gin; 1/4 jus d'orange; 1/2 Chartreuse jaune.

MINT COCKTAIL (Cocktail à la menthe) (Shaker)

1 feuille de menthe fraîche; 1 trait de Bitter Campari; 1 trait de Pernod; 2/3 Whisky.

Autre recette :

Laisser infuser pendant deux heures quelques rameaux de menthe fraîche dans un demi-verre de vin blanc sec. Ajouter 2 traits de Crême de menthe, 1/3 de verre de Gin et

1/2 verre de ce même vin blanc (Shaker). Servir avec un brin de menthe piqué dans le verre.

MINT JULEP (dans un grand verre)

1 cuillerée de sucre; 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche. Les écraser avec le pilon de votre cuillère à cocktails. Remplir le verre avec de la glace pilée; 1 verre de Whisky. Mélanger jusqu'à ce que le verre devienne bien givré. Décorer avec une tranche de citron et une branche de menthe fraîche. Servir avec paille.

MIRAMAR (Tumbler)

1/2 Dry Gin; 1/4 Martini Dry; 1/4 Dubonnet; 1 trait Angustura. Servir avec zeste d'orange.

MIXTE VERMOUTH (Tumbler)

1/2 Noilly; 1/2 Cinzano; 1 trait Angustura. Servir avec zeste de citron.

MJOD COCKTAIL (Tumbler)

2/3 Mjod; 1/3 Gin; 1 trait Angustura. Servir avec zeste d'orange (Mjod, vin généreux à l'Hydromel, provenance Suédoise).

MOL (Le Cocktail Mollet) (Tumbler)

1/3 Gin; 1/3 Sloc Gin; 1/3 Noilly; 1/2 cuillerée de sucre, selon le goût.

MONKEY GLAND COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Pernod; 1 trait de Grenadine; 1/3 jus d'orange; 2/3 Gin.

MONRAKER COCKTAIL (Le Corsaire) Tumbler)

1/3 Cognac; 1/3 Quinquinna; 1/3 Liqueur de Pêche; 1 trait d'Absinthe.

MONTAIN COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Pernod; 1 trait de Bitter Campari; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

MOONLIGHT (Nuit de Lune) (Shaker)

1/3 jus de pamplemousse; 1/3 Gin; 2 traits

de Kirsch. Mirabelle ou Quetch; 1/2 verre de vin blanc. Servir avec zeste de citron.

MOONSHINE (Le Cair de Lune (Shaker)

1/2 verre de Gin; 2/6 Noilly; 1/6 Marasquin; 1 trait Bitter d'Absinthe.

MOUNTAINERS COCKTAIL (Tumbler)

1 cuillerée de sucre; 2/3 Cognac; 1/3 essence de café.

Autre recette :

1 cuillerée sucre; 2/3 Cognac; 1/3 essence de café; 1 trait Angustura; 1 trait Curaçao.

MORANG COCKTAIL (Shaker)

1/8 Sherry Brandy; 1/8 Curaçao orange; 1/4 Cognac; 1/4 Vermouth Italien; 3 traits Angustura Bitter.

MORNING COCKTAIL (Shaker)

2 traits Curaçao; 1 trait Angustura; 1 trait Pernod; 1 cuillerée de Grenadine; 1 verre de Cognac; zeste de citron. Compléter avec eau de Selz.

MORNING GLORY FIZZ (La Splendeur du Matin) (Shaker)

Jus d'un demi citron; 1/2 blanc d'œuf; 2 traits de Pernod; 1 verre de Whisky ou Gin. Compléter avec eau de Selz.

MORNING SMILE (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 jaune d'œuf; 1 verre de Whisky; 1 verre de lait.

MUGGY COCKTAIL

Dans un gobelet plein de petits glaçons, verser 3/4 de Pernod. Remuer très fortement, que la glace forme eau. Servir.

(Création Bar le Dôme, Paris)

N

NAPOLEON (Shaker)

1/3 Dry Gin; 1/3 jus d'orange; 1/3 Grand

Marnier rouge. Mélanger, finir avec Champagne, zeste d'orange.

NECTAR PUNCH

Se servir d'un grand récipient. Enlever l'écorse de quinze citrons et faites les tremper dans deux litres de Rhum Négrita pendant 48 heures. Ensuite ajouter 3 litres de Rhum et 2 litres d'eau ainsi que le jus des quinze citrons et deux litres de lait bouilant, puis la valeur d'une noix de muscade en poudre. Bien mélanger le tout, le couvrir et le laisser ainsi pendant 24 heures puis ajouter 1 kilo de sucre en poudre, bien mélanger le tout, le passer à travers un linge bien épais et le mettre en bouteille. On peut le servir de suite.

NEW DREAMS COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 Curaçao rouge; 2/3 Bacardi (Rhum).

NEW ORLEANS FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1/2 blanc d'œuf; 1 trait de fleur d'oranger; jus d'un demi-citron; 1 cuillerée de crème fraîche; 1 verre de Dry Gin. Compléter avec eau de Seltz.

NEW YORK COCKTAIL (Shaker)

1 cuillerée de sucre; jus d'un quart de citron; 2/3 de Whisky; zeste d'orange.

NICK'S OWN (Celui de Nick) (Tumbler)

1/3 Cognac; 1/3 Martini; 1 trait Angustura; 1 trait Absinthe.

NICKY'S FIZZ (Shaker)

1/2 verre de Grappefruit; 1 verre Dry Gin. Compléter avec eau de Seltz.

(Par Frank, Bar Ritz)

NICOLE (Shaker)

1/3 jus d'orange; 1/3 Sloc Gin (Gin à la prunelle); 1/3 Kummel. Servir avec une cerise.

NIELKA (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre, suivant le goût; 1/2 Vodka; 2/6 jus d'orange; 1/6 Noilly.

NORMANDIE (Tumbler)

(Création 1935. Le plus français des cocktails)

1/3 Bénédictine; 1/3 Fine; 1/3 Prunelle Marie Brizard; quelques traits de Suze.

NUIT TUNISIENNE (Tumbler)

1/6 Marasquin; 1/6 Sherry Sandeman; 2/3 Suprême Boukka.

O

OLD ETONMAN COCKTAIL (Cocktail de l'ancien d'Eton) (Shaker)

1 trait Bitter Campari; 2 traits Crême de Noyau; 1/3 Kina Lillet; 2/3 Gin.

Autre recette :

2/3 Sauterne; 1/3 Gin; 1 trait Crême de Noyau. Servir avec zeste de citron.

OLD FASHION COCKTAIL (dans un gobelet moyen)

Ecraser une cuillerée de sucre avec votre pilon de la cuillère à cocktails. Ajouter quelques petits morceaux de glace, 1 verre de Whisky. Mélanger et ajouter un zeste de citron. Servir avec une cerise.

Autre recette (Shaker) :

1/4 jus de citron; 2 traits Angustura; 1/2 cuillerée de sucre; 3/4 Whisky.

OAL FAITHFUL

1/4 Marie Brizard Apry; 3/4 Rye Whisky.

OLD MAN COCKTAIL (Tumbler)

1 cuillerée de sucre; 1/2 Whisky; 1/2 Cinzano; 1 trait Angustura; 1 trait Curaçao.

OLD TOM COCKTAIL (Tumbler)

2/3 Whisky; 1/3 Vermouth Dry; 2 traits Angustura.

Autre recette :

2 traits Angustura; 2 traits Curaçao; 1 cuil-

lerée sucre; 1 verre Old Gin; zeste de citron.

OLYMPIC COCKTAIL (Shaker)

1/4 jus d'orange; 1/4 Curaçao rouge; 1/2 Cognac.

Autre recette :

1/4 Cognac; 1/4 Porto Sandeman; 1/4 Vermouth; 3 traits Curaçao; 2 traits jus de citron. zeste.

OMNIUM COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Angustura; 2 traits Marasquin; 1 cuillerée de sucre; 1 verre Vermouth; zeste de citron.

ONE SMILE COCKTAIL (Tumbler)

1/6 Bitter Campari; 1/6 Cinzano Dry; 2/3 Whisky.

OPALE (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre; 2/6 jus d'orange; 1/2 verre de Gin; 1/6 verre Triple Sec; 1 trait fleurs d'oranger.

OPERA COCKTAIL (Tumbler)

1/6 Marasquin; 1/6 Dubonnet; 2/3 Dry Gin.

ORANGE COCKTAIL (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre; 1/3 jus d'orange; 1 trait bitter d'orange; 1/2 verre de Gin; 2 traits de Noilly. Mettre le gobelet pendant une demi-heure, puis frapper, servir avec zeste d'orange.

ORANGE BLOSSOM COCKTAIL (La Fleur de l'Oranger) (Shaker)

1/3 jus d'orange; 2/3 Dry Gin.

Autre recette :

Jus d'une orange; 1 verre Dry Gin.

(Blossom = fleur).

Autre recette III :

1/2 verre de Gin; 1/2 jus d'orange; 2 traits fleurs d'oranger; 1 trait Bitter Orange.

ORANGE FIZZ (Shaker)

2 traits de Grenadine; 1/2 verre de jus

d'oranges; 1 verre Dry Gin. Servir en complétant avec eau de Selz.

ORANGEADE ou ORANGE SQUASH (dans un grand verre)

Jus d'une orange; 1 cuillerée de sucre. Remplir avec de la glace et de l'eau de Seltz.

(Voir Lemon Squash)

ORANGE MARTINI (Le Martini à l'orange) (Tumbler)

1/2 Gin; 2/6 Noilly; 1/6 Martini; le zeste bien émincé d'un quart d'orange, laisser infuser une heure ou deux, puis ajouter de la glace et frapper. Passer les verres au Bitter d'Orange et servir.

ORDINARY PUNCH

1 cuillerée de sucre; jus d'une demi orange; 1/2 Curaçao; 1/2 Fine; 1 tranche de citron. Remplir d'eau chaude ou froide, suivant Hot ou Cold.

OYSTER COCKTAIL (dans un verre à vin moyen)

1 cuillerée à soupe de tomate Ketchup; 1 trait de jus de citron; sel et poivre selon le goût; 2 traits de sauce anglaise; 1 trait de sauce Tabasco. Mélanger légèrement et verser dans un verre à eau contenant six huitres de choix. Bien remuer et servir. On peut également si le client le préfère y ajouter 1/2 verre à Cognac.

P

PAMPL'S COCKTAIL (Shaker)

Jus 1/2 grapfruit; 1/2 cuillerée de sucre; 1/4 Kirsch.

PARADISE COCKTAIL (Le Paradis) (Shaker)

1/6 jus d'orange; 1/6 Apricot Brandy; 2/3 Gin.

Autre recette :

1/3 Gin; 1/3 Cognac; 1/3 Apricot Brandy;

jus d'une demi orange.

PARIS COCKTAIL (Tumbler)

1/4 Dry Gin; 1/4 Noilly; 1/4 Cinzano; 1/4 Campari; 1 trait d'Angustura. Servir avec zeste de citron.

(Création Bar Napoléon, Paris)

PARISIANI COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Crème de Cassis; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

PASSY BLOSSOM COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Curaçao rouge; 1 trait de Grenadine; 1 verre de Pernod.

PAT'S SPECIAL (Cocktail de Pats) (Shaker)

1/3 Gin; 1/3 Xérès; 1/3 Quinquinna; 2 traits de Crême de Cassis; 2 traits Abricotine. Servir avec cerise et zeste d'orange.

(Recette du Hachett's Bar, Londres)

PAULINE (Shaker)

1/2 verre de Rhum; 1/2 verre jus de citron; 1 trait Bitter à l'Absinthe. Servir muscade.

PAX COCKTAIL (Shaker)

1/4 Rose's lime Dry; 1/4 Cointreau Triple Sec; 1/4 Dry Gin; 1/4 Whisky; 3 gouttes Angustura.

(Par André, du Grillon Bar)

PEACH COCKTAIL (Le Cocktail à la pêche)

Dans un grand broc : couper en tranches une pêche bien mûre et laisser infuser deux heures dans un verre à Cognac; verser 1 verre de Peach Brandy; 1 cuillerée de Bitter de pêche. Ajouter quatre verres de vin blanc ou Champagne. Mettre à la glace quand il est bien refroidi. Brasser et servir.

PEACH TODDY

(Voir Brandy Toddy)

PERFECT COCKTAIL (Tumbler)

1/6 Cinzano Dry; 1/6 Cinzano; 2/3 Dry Gin.

Autre recette :

2/3 Whisky; 1/3 Noilly; 1 trait Angustura; 1 trait Orange Bitter.

PERFECT LADY COCKTAIL (Shaker)

1/4 Apricot Brandy; 1/4 jus de citron; 1/2 Dry Gin.

PHILOMEL (Shaker)

1/4 Xérès; 1/4 Rhum; 1/4 Quinquinna; 1/4 jus d'orange. Tour de moulin de poivre aromatique.

PICCADILLY (Tumbler)

1/3 Curaçao rouge; 1/3 Sherry Sandeman; 1/3 Noilly; 1 trait Angustura.

PICK ME UP FLIP (Shaker)

1 jaune d'œuf; jus d'une orange; 1 verre de Cognac; 3 traits de Grenadine. Servir dans un verre à Fizz et compléter de Champagne.

PICON (Apéritif usuel)

PICON CURAÇAO

1 cuillerée de Curaçao; 1 verre de Picon; 1/4 eau de Seltz.

PICON GRENADINE

1 cuillerée de Grenadine; 1 verre de Picon; 1/4 eau de Seltz.

PICON A LA BIERE

1 verre de Picon. Compléter avec bière. Spécialité Luxembourgeoise.

PICON AU CHAMPAGNE

1 verre Picon. Compléter avec Champagne.

PINEAPPLE COCKTAIL (Le Cocktail à l'ananas) (Shaker)

Faire infuser dans un 1/2 verre de vin blanc la chair pressée, dont le jus aura été extrait, pendant deux heures. Ajouter alors 1/4 de verre de jus d'ananas; jus d'un 1/4 de citron et 1/2 verre de Xérès. Mettre le gobelet à la glace, frapper sans ajouter de glace et servir avec un morceau d'ananas.

PINEAPPLE FIZZ (Shaker)

1/2 verre de jus d'ananas; 1 verre de Gin. Compléter avec eau de Seltz.

PINEAPPLE PUNCH

(Pour environ 15 personnes)

Se servir d'un grand récipient, couper quatre ananas bien mûrs sans perdre le jus, couvrir vos ananas avec une livre de sucre en poudre et les laisser ainsi pendant 1 ou 2 heures. Ensuite, ajouter 1 bouteille de Rhum Négrita, 1 bouteille de Cognac, 1/2 bouteille de Curaçao rouge, le jus de quatre citrons. Bien mélanger le tout et le mettre dans la glacière jusqu'au moment de servir. A ce moment vous ajouterez un morceau de glace et quatre bouteilles de Champagne. Mélanger et servir dans des coupes à Champagne. A la saison on peut ajouter des fruits à volonté.

PINEAPPLE JULEP (Le Julep d'ananas)

Prendre un grand broc de verre et le remplir de glace pilée jusqu'au quart. Y verser le jus de deux oranges, un verre de sirop de framboise, un verre de Marasquin, une verre et demi de Gin et une bouteille de vin de la Moselle ou de Saumur mousseux. Ajouter les morceaux d'un ananas dépecé à la fourchette d'argent. Remuer le mélange et servir avec une garniture de fruits.

PING PONG COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Sloe Gin; 1/2 Cinzano; 1 trait Angustura; 1 trait de sirop de sucre ou Curaçao. Servir avec cerise et zeste de citron.

PINK GIN (dans un petit gobelet)

1 trait d'Angustura; 1 verre de Dry Gin. Servir accompagné d'un verre d'eau glacée.

PINK PEARL (La Perle Rose) (Shaker)

1/2 blanc d'œuf; 1/3 Calvados; 1/6 jus de

pamplemousse; 1/6 jus de citron; 1 trait de Grenadine.

PINK LADY COCKTAIL (Shaker)

1/2 blanc d'œuf; 2 traits de Grenadine; 2 traits de jus de citron; 1/6 Cognac; 1/2 Dry Gin. Servir dans un double verre à cocktail.

Autre recette :

1/2 Gordon Gin; 1/2 Grand Marnier rouge. Garnir de cerises. (Pink : œillet couleur de rose).

PLAIN GIN COCKTAIL (Gin au naturel)

1/2 cuillerée de sucre ou sirop de sucre; 1 verre de Gin avec large zeste de citron; 1 trait Bitter Orange; 2 traits Angustura; glace pilée. Passer shaker. Servir avec un peu de zeste de citron.

PLAIN SHERRY COCKTAIL (Le Xérès au naturel) (Tumbler)

1 verre de Sherry Sandeman; 1 trait Bitter Absinthe; 1 trait Marasquin.

PLAIN VERMOUTH COCKTAIL (Vermouth au naturel) (Tumbler)

1 verre Noilly; 1 trait Bitter Absinthe; 1 trait de Marasquin.

PLAIN WHISKY COCKTAIL (Le Whisky au naturel) (Shaker)

1 cuillerée de sucre ou 1 morceau de sucre; 1 verre de Whisky; 1 trait Bitter d'orange ou Bitter Angustura.

PLAM'S BLOSSOM (Shaker)

Jus d'un demi Grappefruit; 1/6 verre Dry Gin; 1/6 verre Kirsch. Finir avec Champagne.

PLANTER'S COCKTAIL (Shaker)

1/6 jus de citron; 1/6 jus d'orange; 2/3 Rhum Négrita.

PLANTER'S PUNCH (dans un grand verre)

1 cuillerée de sucre, assez d'eau pour le diluer; le jus d'un demi-citron; 1 verre de Rhum

Négrita. Ajouter quelques morceaux de glace et une tranche de citron et une orange. Mélanger et servir.

PLAZA ATHENEE COCKTAIL (Shaker)

1/6 jus d'ananas; 1/6 Curaçao; 2/3 Gin.

POMPEI COCKTAIL (Tumbler)

2/3 Lacryma Christi; 1/3 Vermouth Martini; 1 trait Orange Bitter. Servir avec zeste d'orange. (Lacryma Christi, célèbre vin de Muscat).

PORTO AND EGG (1)

(Voir Sherry and Egg en remplaçant le Sherry par du Porto)

(Création Bar Floréal, Ostende).

PORTO COBBLER

Décorer un grand gobelet avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux et ajouter : 3 traits de Curaçao rouge; 1 trait de Marasquin; 3 traits de jus d'orange. Remplir avec du Porto Sandeman. Servir avec une cuillère et une paille.

PORTO COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Angustura; 1 verre de Porto Sandeman; 2 traits de Cognac. Mélanger légèrement et servir.

PORTO FLIP

(Voir Brandy Flip)

PORTO NEGUS

Mettre dans une petite casserole, la moitié d'une cuillerée de sucre; 1 trait de Crème de Cassis; 1 verre de Porto Sandeman. Chauffer sans le faire bouillir, verser dans le gobelet en ajoutant une tranche de citron transpersée de quatre clous de girofle. Servir.

PORT WINE NEGUS

1 verre de Porto rouge Sandeman; 2 traits

(1) Pour les Portos, voir page 209.

de Cognac. Faire blanchir avec des girofles, cannelle, 1 morceau de sucre. Garnir d'une tranche de citron.

PORTO SANGAREE

(Voir Brandy Sangarée)

POUSSE CAFE

Verser dans un verre à liqueur, sans mélanger : 1/3 Chartreuse jaune; 1/3 Sherry; 1/3 Cognac.

Autre recette :

Dans un verre à liqueur très glacé, verser doucement : 1/4 Sherry; 1/4 Marasquin; 1/4 Chartreuse verte; 1/4 Curaçao rouge.

POUSSE L'AMOUR

Dans un verre à cocktails sans mélanger, verser : 1 jaune d'œuf sans le briser; 1/3 de Crême de Cacao; 1/3 Marasquin; 1/3 Cognac.

Autre recette :

Verser doucement sur le dos de la cuillère et sans faire de mélange, la composition et liqueur suivante dans le même ordre : Grenadine, un jaune d'œuf, diablotin, sauce anglaise, Curaçaorouge, Pipermint, Bénédictine, Marasquin, Cognac.

PRAIRIE OYSTER (Huitre de Prairie) (Œuf)

Dans un verer à cocktails : 1 jaune d'œuf sans le briser; 1 cuillerée de sauce anglaise; 1 cuillerée de Tomato Ketchup; 2 traits de vinaigre ou de Sherry Sandeman « Apitiv » sec, selon le goût, poivre et sel. Boire d'un trait.

Autre recette :

Se prépare et se sert directement dans un verre à cocktails. Poser doucement au fond d'un verre un jaune d'œuf, poivre au moulin, sel, quatre gouttes de vinaigre, 1/2 cuillerée de Worcestershire sauce, Cognac. Se pré-

pare également avec Porto ou Sherry Sandeman.

PRINCESS MARY COCKTAIL (Shaker)

1/3 Crême fraîche; 1/3 Crême de Cacao; 1/3 Dry Gin. Servir dans verre à Flip.

PRUNEAUX COCKTAIL (Shaker)

1/3 Gin; 1/3 Sherry Sandeman; 1/6 sirop de prunes; 1/6 jus d'oranges.

PUNCH FROID ET CHAUD

Le Punch se fait chaud ou froid et aussi au lait. Le Punch froid peut se servir avec des fruits escalopés.

Apricot Punch; Brandy Punch; Champagne Punch; Christmas Punch; Curaçao Punch; Fisk House Punch; Gin Punch; Milk Punch; Nectar Punch; Ordinary Punch; Pineapple Punch; Rhum Punch; Rocky Mountain Punch; Whisky Punch; Wilking's Punch.

PUNCH AMERICAIN

Se sert tel que. Faire blanchir et flamber.

PUNCH AU KIRSCH

Se sert tel que. Faire blanchir et flamber.

PUNCH SUEDOIS

Akta Swensh Punch; Taffel-Akvavith; Arrac Punch. Punch Suédois tout préparé à servir tel que et très glacé.

Q

QUAKER'S COCKTAIL (Shaker)

2 traits de sirop de Framboise; 3 traits de jus de citron; 1/3 Rhum; 1/3 Cognac.

QUARTER DECK COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Curaçao rouge; 1/2 Bitter Campari; 1/2 Dubonnet.

QUEEN'S COCKTAIL (Cocktail de la Reine) (Shaker)

1 morceau d'ananas; 1/3 Martini Dry; 2/3 Gin.

Autre recette :

1 morceau d'ananas; 1 tranche d'orange; 1/3 Gin; 1/3 Cinzano; 1/3 Noilly. Passer et servir.

R

RAPIDE (Tumbler)

1/2 Marasquin; 1/2 Noilly; 1 trait Bitter d'Absinthe; 1 trait d'Absinthe.

RASPBERRY COCKTAIL (Cocktail à la framboise) (Shaker)

Cocktail d'été des plus rafraîchissants. Ecraser légèrement des framboises et ajouter : 1/2 verre de Gin; laisser infuser environ 2 heures, passer; 2 traits de Kirsch; 1 verre de vin blanc pas trop sec. Servir avec 1 framboise dans le verre.

RATTLESNAKE (Le Sepent à Sonnettes)

1/2 blanc d'œuf; 2/3 Rye Whisky; 1/3 jus de citron; 1 trait d'Absinthe.

(Shaker en passant fine passoire).

RAYON DE SOLEIL (Shaker)

3 traits de Curaçao; 1/6 jus d'ananas; 1/6 jus Grappefruit; 1/3 Dry Gin. Verser dans un verre à Fizz et compléter avec du Champagne glacé.

RELIS PLAZA COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Curaçao rouge; 1/3 Sherry Sandeman; 2/3 Dry Gin.

REMSEN COOLER

Enlever l'écorce d'une orange sans la casser, de façon à pouvoir en garnir tout l'intérieur d'un verre. Ajouter un morceau de glace; 1 verre de Whisky. Remplir eau de Seltz.

RHUM BLAZER

(Voir Blue Blazer)

RHUM COCKTAIL (Le Cocktail au Rhum) (Shaker)

1/3 Rhum de la Jamaïque; 1 cuillerée de jus

de fruits; 1 cuillerée de Triple Sec; 3 cuillerées de jus de lemon frais. Ajouter une pincée de poivre aromatique (ce point est capital).

Autre recette :

1/2 cuillerée de sucre; 1/3 Rhum; 1/3 Noilly; 1/3 jus d'orange; pincée de cannelle.

RHUM CRUSTAS

(Voir Brandy Crustas)

RHUM DAISY

(Voir Brandy Daisy)

RHUM FLIP

(Voir Brandy Flip)

RHUM HIGBALL

(Voir Brandy Higball)

RHUM JULEP (Le Julep au Rhum)

Faire fondre dans un peu d'eau, trois grandes cuillerées de sucre et y ajouter quelques rameaux de menthe fraîche. Laisser infuser assez pour que la menthe ait parfumé le sirop et le passer alors dans un grand verre gobelet.

Ajouter un verre à liqueur de Rhum, une ou deux cerises, une tranche de mandarine et tous autres fruits de saison.

Achever de remplir le verre avec de la glace en petits morceaux et servir avec des chalumeaux.

RHUM PUNCH FROID OU CHAUD (Le punch au Rhum)

(Voir Brandy Punch froid)

Autre recette (chaud) :

Recette pour huit ou dix personnes. Prendre une demi bouteille de Rhum, un quart de bouteille de Cognac, un bon verre de Triple Sec, le zeste entier d'un citron et celui d'une orange pelée finement. Verser le tout dans un grand bol et y ajouter une orange, ainsi qu'un citron coupés en rondelles. Sucrer selon le goût, verser sur le tout la valeur d'un litre

et demi d'eau bouillante, bien mélanger et servir chaud.

RHUM SANGAREE
(Voir Brandy Sangarée)

RHUM SMASH
(Voir Brandy Smash)

RHUM SOUR
(Voir Brandy Sour)

RHUM TODDY
(Voir Bacardi Toddy)

ROCK AND RYE COCKTAIL (Shaker)

1 cuillerée de sucre; jus d'un demi citron; 1/2 verre de Whisky.

ROB ROY COCKTAIL (Le Rob Roy)
(Tumbler)

1 trait Bitter Campari; 1/3 Cinzano; 2/3 Whisky.

Autre recette :

1/2 Whisky; 1/2 Noilly; 1 trait Angustura; 1 trait Curaçao. Servir avec cerise et zeste de citron.

ROCKY MOUNTAIN PUNCH (pour environ 20 personnes)

Se servir d'un grand récipient et y mettre 1 gros morceau de glace, 1 bouteille de Rhum Négrita, 1 bouteille de Marasquin, 6 citrons coupés en tranches, des fruits de saison. Sucrer selon le goût. Au moment de servir ajouter cinq bouteilles de Champagne bien glacé. Mélanger le tout et servir dans des coupes à Champagne.

ROSE COCKTANI (Tumbler)

1/6 Sherry Sandeman; 1/6 Cinzano; 2/3 Kirsch. Servir avec cerise.

Autre recette :

1/3 Gin; 1/3 Sherry Sandeman; 1/3 Kirsch. Servir avec cerise.

Autre recette :

1 cuillerée à café de sirop de framboise; 2/3 Cinzano Dry; 1/3 Kirsch. Servir avec cerise.

(Par le Bar Chatham)

ROSE COCKTAIL

(Création Bar Centre, Paris)

Pour 1 litre : 4/10 Dry Gin; 1/10 Kirsch; 2/10 Cassis; 2/10 Sherry Sandeman; 1/10 Eau de vie de cerises. Garnir avec une cerise.

Ce litre de Rose ainsi préparé pour le grand débit seulement sera prêt à être passé dans le verre à mélange (Tumbler) en y ajoutant un peu de Gin, ou un peu de Sherry Sandeman et ce au goût du client, suivant sec, médium ou doux.

Autre recette :

2/3 Noilly; 1/3 Kirsch; 1 trait sirop de groseilles. Servir avec une cerise.

Autre recette :

2/4 Gin; 1/4 Noilly; 1/4 Quinquinna; 1 trait de Grenadine. Servir avec cerise et zeste de citron.

ROSE NECK

(Voir Horse's Neck)

ROSSI COCKTAIL (Tumbler)

2 traits de Bitter Campari; 1/3 Apéritif Rossi; 2/3 Dry Gin.

ROYAL COCKTAIL (Le Royal) (Tumbler)

1 trait de Marasquin; 1/3 Sherry Sandeman; 1/3 Martini Dry; 1/3 Dry Gin.

Autre recette :

2/3 Gin; 1/3 Quinquinna; 1 trait Bitter Orange; 1 trait Bitter Angustura. Servir avec cerise et zeste de citron.

ROYAL FIZZ (Shaker)

1 œuf; 2 traits de Grenadine; un verre de Gin. Compléter avec eau de Seltz.

ROYAL SMILE COCKTAIL (Shaker)

1 trait de Grenadine; 2 traits de jus de citron; 1/3 Apple Jack; 2/3 Dry Gin.

ROYAL SMILE (Sourire du Roi) (Shaker)

1/3 jus de citron; 1 trait de Grenadine; 1/2 verre de Calvados; 3 traits de Gin. Il est recommandé d'ajouter un peu de crême au moment de servir.

RUBIS (Tumbler)

2/3 Rossi; 1/3 Dry Gin; un zeste de citron.

Autre recette :

Se prépare et se sert directement dans le même verre. 1 gros glaçon; 1/3 Rossi; 1/3 Martini; 1/3 Dry Gin; large zeste de citron.

RUSSIAN COCKTAIL (Shaker)

1/6 Crême de Cacao; 1/6 Crême fraîche; 2/3 Vodka.

S

SAINT-JACUT PUNCH (Le Punch à la Saint-Jacut)

Prendre une demi douzaine de pommes cuites sortant du four et les mettre dans un bol à punch avec six grandes cuillerées de sucre en poudre. Verser un peu d'eau bouillante et bien remuer, ajouter six verres de Calvados et finir avec assez d'eau bouillante pour servir en tout dix personnes.

SAINT-MARC COCKTAIL (Shaker)

Sherry Sandeman; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Gin.

SAINT-RAPHAEL CITRON (Apéritif usuel)

1 cuillerée à café de sirop de citron; 1 verre Saint-Raphaël rouge ou blanc; 1/4 eau de Seltz.

SANGAREES (Boissons froides muscadées)

(Voir : Brandy Sangarée, Gin Sangarée, Rhum Sangarée; Whisky Sangarée.)

SANG DE VIERGE (Cocktail à la Vierge)

Cocktail d'été très rafraîchissant.

1/3 verre jus de petites groseilles rouges; 1/3 verre sirop de groseilles. Ecraser d'autre part des framboises bien fraîches sur lesquelles on versera successivement 1/3 Cognac; 1/3 Gin, puis le jus de groseilles et sirop.

Laisser reposer pendant une demi heure.

Ajouter alors un verre de vin blanc glacé et passer Shaker.

Servir en plaçant dans le verre une framboise ou une petite grappe de groseilles.

SANTIAGO COCKTAIL (Shaker)

2 traits de jus de citron; 1/3 Apricot Brandy; 2/3 Bacardi (Rhum).

SARATOGA COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Marasquin; 1/6 jus d'ananas; 1 verre de Cognac. Servir dans un verre à Fizz avec eau de Seltz.

Autre recette :

1 trait Angustura; 1 trait Curaçao; 1/3 Whisky; 1/3 Cognac; 1/3 Vermouth; zeste de citron.

SAUTERNE CUP (La Coupe de Sauternes)

Prendre un broc ou un grand bol, y verser successivement un verre à liqueur de Chartreuse jaune, un de Cognac et un de Kirsch, puis deux bouteilles de Sauternes. Ajouter le zeste d'un citron entier, une organe coupée en rouelles, des cerises, de grains de raisin, des fraises, des framboises, des petits morceaux d'ananas (ou seulement quelques-uns de ces fruits et un bouquet de bourrache); bonne mesure de glace en morceaux. Au moment de servir, compléter avec quelques filets d'écorce de concombre et finir à l'eau de Seltz.

SAZERAC COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Curaçao rouge; 1 trait d'Angustura; 1 verre de Whisky. Mélanger et servir dans un verre glacé à l'avance et contenant une goutte de Pernod.

SCHENBEY'S SPECIAL COCKTAIL (Tumbler)

1 trait de Bitter Campari; 1/3 Cinzano; 2/3 Whisky.

SCOFF LAW COCKTAIL (Shaker)

1 trait Bitter Campari; 2 traits de Grenadine; 3 traits de jus de citron; 1/4 Cinzano; 2/4 Whisky.

SCOTCH WHISKY FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 cuillerée blanc d'œuf; jus d'un demi-citron; 1 verre de Whisky. Servir dans verre à Fizz et compléter avec eau de Seltz.

SCOTCH WHISKY COOLER (dans un grand verre)

1 morceau de glace; l'écorce d'un citron; 1 verre de Whisky. Compléter avec eau de Seltz.

SCRIBE COCKTAIL (Tumbler)

1/2 Dry Gin; 1/4 jus de Grappefruit; 1/4 Curaçao.

(Par Pierre, du Bar Scribe)

SCAPEA « CP » (Shaker)

Jus d'un demi-citron; 1 verre de Pernod. Servir dans un verre à Fizz et compléter avec eau de Seltz.

(Par Frank, du Bar Ritz)

SEPTEMBER MORN (La Matinée de Septembre) (Shaker)

1/2 blanc d'œuf; 1/2 Rhum; 1/6 jus de citron; 1/6 Grenadine.

SEVENTY FIVE COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Pernod; jus d'un quart de citron; 1/2 verre Dry Gin.

SHANGHAI COCKTAIL (Shaker)

2 traits de Grenadine; 2 traits de Pernod; jus d'un quart de citron; 1/2 verre de Rhum Négrita.

Autre recette :

1/3 Chartreuse jaune; 1/3 Grand Marnier rouge; 1/3 Dry Gin.

SHERRY AND EGG

Se prépare et se sert directement dans un verre à Porto. Verser la contenance d'un Sherry Sandeman, ajouter un jaune d'œuf entier en le déposant pour ne pas troubler le Sherry et servir.

(Création Bar Le Floréal, Ostende)

SHERRY COBBLER

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux, ajouter : 2 traits de Curaçao rouge; 3 traits de jus d'orange. Remplir avec du Brown Sherry Sandeman et ajouter une tranche d'orange et de citron. Servir avec une cuillère et des pailles.

Autre recette :

« Cobbler » (Savetier). Fait avec un peu de tout, dans un verre à eau : quelques morceaux de glace puis verser : Pale Ale, Sherry Sandeman sec « Apitiv », quelques gouttes de Marasquin, garnir de fruits frais escalopés et finir avec Champagne.

SHERRY COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Curaçao; 1 trait Angustura; 1 verre de Sherry Sandeman.

SHERRY CUP (La Coupe de Xérès)

Mettre dans un grand broc, deux ou trois bâtons de sucre d'orge, un peu de menthe

fraîche, un peu d'écorce de concombre, une tranche de citron, deux ou trois tranches d'orange et quelques cerises à l'eau de vie. Verser sur le tout un bon verre de Cognac et laisser infuser à couvert pendant trois heures. Ajouter alors trois verres de Sherry Sandeman « Apitiv » et tenir encore au frais pendant une heure, puis retirer la menthe et l'écorce de concombre. Au moment de servir, ajouter, s'il y a lieu, un peu de sucre et arroser avec assez d'eau de Seltz.

SHERRY EGG NOGG (Shaker)

1/2 Sherry Sandeman; 1/2 Cognac; 1 jaune d'œuf; 1 cuillerée de sucre et ajouter muscade.

SHERRY FLIP

(Voir Brandy Flip)

SHERRY TWIST (Le Xérès apéritif) (Shaker)

1/2 Sherry Sandeman; 1/2 Cognac; 1/4 Noilly; 1 trait Triple Sec; 1 trait jus de lemon; petit morceau de cannelle.

Autre recette :

1/3 Whisky; 1/3 Xérès; 1 trait Triple Sec; jus d'un quart de citron. Tour de moulin de poivre aromatique.

SHIP (Le Navire) (Shaker)

1/2 cuillerée de sucre, suivant le goût; 1/2 verre de Xérès; 1/6 Whisky; 1/6 Rhum; 1/6 sirop de prune; 1 trait Bitter Orange.

SIDE CAR COCKTAIL ,Shaker)

1/4 jus de citron; 1/4 Curaçao blanc; 1/2 Cognac.

Autre recette :

1/2 Cognac; 1/2 Cointreau; 3 traits Curaçao blanc et le jus d'un demi citron.

Autre recette :

1/3 jus de citron; 1/3 Cognac; 1/3 Triple Sec.

SILVER COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Bitter Campari; 2 traits de Marasquin; 1/3 Cinzano; 2/3 Gin.

SILVER FIZZ (Shaker)

1 cuillerée de sucre; un demi-blanc d'œuf; jus d'un demi-citron; 1 verre Dry Gin. Compléter avec eau de Seltz.

Autre recette :

1 cuillerée de sucre; 1 blanc d'œuf; 1/3 Fine; 1/3 Cinzano Dry; 1/3 Dry Gin. Compléter avec eau de Seltz.

SILVER STREAK COCKTAIL (Shaker)

1/2 Kummel; 1/2 Dry Gin.

SINGAPORE SLING (Shaker)

Jus d'un 1/2 citron; 1 verre de Sherry Sandeman; 1/2 verre de Gin. Compléter avec eau de Seltz. Muscader.

SLINGS

N'est en réalité qu'un grog qu'il ne faut pas oublier de muscader; cependant, tandis que le grog ne se sert que chaud, le Slings se sert chaud ou froid pour Brandy Gin Rhum, Whisky Sling. 1 morceau de sucre dissous ou sirop; jus d'un quart de citron, 1 verre de l'alcool demandé. Emplir d'eau bouillante ou glacée; zeste de citron. Muscader.

SLOE GIN COCKTAIL (Tumbler)

2/3 Sloe Gin; 1/3 Noilly Pratt; 1 trait Angustura. (Sloe Gin, eau de vie de grain pur à la prunelle.)

SLOE BERRY COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Angustura; 1/3 Cinzano; 2/3 Gin Sloe.

SMASHES

Le Smash short drink est un petit Julep à base de spiritueux.

(Voir : Brandy, Gin, Rhum, Whisky, Smash)

SODA COCKTAIL (dans un grand gobelet)

1 morceau de glace; 1 tranche de citron; 1 trait d'Angustura; 1 cuilleréede sucre. Remplir d'eau de Seltz et mélanger et servir. Garnir d'une tranche de citron. Se prépare également en imbibant fortement un morceau de sucre d'Angustura.

SOFT COCKTAIL (Le Cocktail à la Douce)

Ce cocktail est recommandable pour les réunions d'enfants. Dans un grand verre : jus d'une orange; 2 traits de Bitter Orange; une pincée de quatre épices (Shaker). Servir dans verres garnis d'une cerise au Marasquin.

SOOTHER (Le Flatteur) (Tumbler)

1/3 Noilly; 1/3 Sloe Gin; 1/3 Absinthe; 1 trait Bitter Absinthe.

SOUL KISS COCKTAIL (Shaker)

1 tranche d'orange; 2 traits de Saint-Raphaël rouge; 1/3 Cinzano; 2/3 Whisky.

SOURS

Contrairement au Fix, demande à être très peu sucré ou pas du tout.

(Voir : Bacardi, Brandy, Calvados, Gin, Rhum, Whisky Sour)

SOYER AU CHAMPAGNE (dans un grand verre)

Décorer avec des fruits de saison, une tranche d'orange et de la glace en petits morceaux. Mettre : 2 traits de Curaçao; 2 traits de Marasquin; 2 traits de jus d'ananas. Remplir avec du Champagne. Servir avec cuillère et pailles.

Autre recette :

Jus d'une orange; 2 traits de Marasquin; 2 traits de Curaçao; légèrement de grenadine. Garnir d'une tranche d'orange. Finir avec du Champagne.

SPANISH TOWN (La Ville Espagnole) (Shaker)

1 cuillerée de sucre; 1 verre de Rhum. Raper de la muscade sur verre et servir.

SPECIAL FLIP (Shaker)

1 jaune d'œuf; 1/2 cuillerée de sucre; 1 verre de Cognac; 2 traits crème de vanille. Servir dans un petit gobelet. Finir et compléter avec Champagne.

(Création Bar Floréal, Ostende)

SPECIAL MARTINI (Le Martini spécial) (Tumbler)

2/3 Gin; 2/6 Martin; 1/6 fleurs d'oranger; 1 trait Absinthe; 2 traits Angustura.

SPORT (Tumbler)

1/2 Gin; 1/4 Curaçao; 1/4 Campari; 1 trait Angustura. Garnir d'une cerise.

SPRING (Le Printemps)

1/2 Gin; 1/4 Quinquinna; 1/4 Bénédictine;

STINGER COCKTAIL (Shaker)

1/3 Crême de Menthe blanche; 2/3 Cognac.

(A Perfect Dinner Cocktail)

STONE FENCE (dans un grand gobelet)

1 morceau de glace; 1 verre de Whisky. Remplir avec du cidre.

STONE WALL (dans un grand verre)

1 morceau de glace; 1 cuillerée de sucre; 1 verre de Whisky. Compléter avec eau de Seltz.

STOUT FLIP

(Voir Ale Flip)

trait Bitter Angustura. Servir avec une olive.

STRAWBERRY COCKTAIL (Le Cocktail à la fraise) (dans un grand verre)

Glace pilée; jus de fraises. Passer au tamis fin. Frapper (Shaker) avec un quart de jus d'orange; trait Whisky ou Cognac.

SUMMIT COCKTAIL (Shaker)
1/4 jus de citron; 1/4 Curaçao; 1/2 Cognac.

SUNSET (Le Coucher de soleil) (Shaker)
Infuser pendant 2 heures un large zeste de citron, ou à défaut, de mandarine, dans 1/4 de Cognac; 1/4 de Kirsch; 1 cuillerée de confiture de pêches; 1 abricot avec son amande écrasée, puis, transférer le mélange dans le gobelet à frapper avec 1/4 Noilly; 1/4 Gin et un large trait de vin blanc.

SUNSHINE (Le Rayon de soleil) (Shaker)
1/4 Rhum; 1/4 Cinzano; 1/2 Sirop de Grenadine.
(Recette de l'Ambassy Club)

SUZE CASSIS (Apéritif usuel)
1 cuillerée à café de Crême de Cassis; 1 verre de Suze; 1/4 eau de Seltz.

SWISS COCKTAIL (Tumbler)
1/2 Pernod; 1/2 Suze Gentiane; 1 trait Angustura.

SWISSESS (Shaker)
1/2 blanc d'œuf; jus d'un demi citron; 1 verre de Pernod. Servir dans un verre à Fizz et compléter eau glacée.

T

TANGO COCKTAIL (Shaker)
2 traits de Curaçao; 1/4 jus d'orange; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

TANTALUS COCKTAIL (Shaker)
1/3 jus de citron; 1/3 Cognac; 1/3 Bacardi (Rhum).

TEA COCKTAIL (Le Cocktail au Thé) (Shaker)
1/2 verre de thé de chine très fort; 1 cuillerée de sucre; 1/2 verre de Whisky écossais ou irlandais.

TEA PUNCH
(Voir Hot Tea Punch)

TEA TIME (L'Heure du Thé) (Shaker)
1/2 cuillerée de sucre (selon le goût); 1/2 verre de Rhum; 1/2 verre de thé froid; 1 trait de jus de citron. Frapper légèrement.

TERRE ROUGE COCKTAIL (Shaker)
1 trait d'Orange Bitter; 2 traits de Grenadine; 1/3 Kirsch; 2/3 Rhum Négrita.

TEXAS FIZZ (Shaker)
1/4 verre de jus de citron; 1/4 verre de jus d'orange; 2 traits de framboise; 1/2 verre de Gin Dry. Compléter avec eau de Seltz.

THIRD DEGREE COCKTAIL (Tumbler)
2 traits de Pernod; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

THREESOME (Shaker)
1/4 jus d'orange; 1/4 Bitter Orange; 1/2 Gin. Sucrer selon le goût. Servir dans un grand verre en complétant avec eau de Seltz.

THUNDER COCKTAIL (Tumbler)
1/3 Gin; 1/3 Whisky; 1/3 Cognac.

TIPPERARY COCKTAIL (Shaker)
1/3 Cinzano Dry; 1/3 Chartreuse verte; 1/3 Whisky.

TODDIES
Short drink. Ne jamais ajouter de jus de citron. Si on garni que ce soit d'une tranche d'orange non acide.
(Voir : Brandy, Peach, Gin, Rhum et Whisky Toddy)

TOD'S COOLER (Le Rafraîchissement de Tod)
1/6 jus de citron; 4/6 Gin 1/6 Cassis. Servir avec de la glace et eau de Seltz.

TOM AND JERRY
Chaud (dans un grand verre)
1 jaune d'œuf; 1 cuillerée de sucre. Battre une ou deux minutes, puis ajouter : 1/2 verre de Cognac; 1/2 verre de Rhum Négrita. Mélanger et remplir le verre avec du lait

chaud, saupoudrer de noix de muscade rapé. *Froid,* la même recette mais se servir de lait froid dans un Shaker.

TOM COLLINS (dans un grand verre)

1 morceau de glace; 1 cuillerée de sucre; jus d'un citron; 1 verre de Gin. Compléter avec eau de Seltz.

TOMATE (dans un gobelet moyen)

1 cuillerée de grenadine; 1 verre de Pernod; 1 morceau de glace. Remplir d'eau glacée. Mélanger et servir.

TOMATOS JUICE

2 traits sauce anglaise; 1 trait jus de citron; 1 verre jus de tomate. Mélanger et servir en ajoutant du sel de céleri à volonté.

TONIC WATER

Eau minérale, gaz naturel. Garnir d'une tranche de citron.

Autre recette :

1 cuillerée de fruits Salt; 1 verre eau Seltz. Garnir d'une tranche de citron.

TRAIN BLEUE (Tumbler)

1/4 Cognac; 1/4 Sirop d'Ananas; 1/2 verre Champagne.

TRICOLORE

Verser sans mélanger : 1/3 Grenadine; 1/3 Pernod; 1/3 eau pure. Servir.

TROPICAL COCKTAIL (Shaker)

1/6 Crème de Cacao; 1/6 Marasquin; 2/3 Cinzano Dry.

TUXEDO COCKTAIL (Tumbler)

2 traits Marasquin; 2 traits Pernod fils; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Dry Gin.

TWELVE MILES (Tumbler)

2 traits Pernod; 2 traits Kummel; 2 traits Angustura; 1/2 Chartreuse jaune; 1/2 Cognac.

27th OF APRIL COCKTAIL (Cocktail du 27 avril) (Shaker)
1/3 Gin; 1/3 Noilly; 1/6 Martini; 1/6 Cognac à la fleur dAubépine; 1 trait Sloe Gin. Passer le verre au Bitter d'Orange.

V

VALENCIA COCKTAIL (Shaker)
1 trait Bitter Campari; 1/3 jus d'orange; 2/3 Apricot Brandy. Servir dans un verre à Fizz en complétant avec du Champagne glacé.

VELVET (Le Velours épinglé) (Shaker)
1/2 Whisky; 2/6 Noilly; 1/6 Crême de Parfait Amour; 1 trait d'Absinthe; 2 traits Bitter d'Absinthe.

VELVET CUP
Mettre dans un récipient de trois litres : un gros morceau de glace; 2 bouteilles de Guiness Stout; 1 bouteille de Champagne demi-sec. Mélanger légèrement et servir.

VERMOUTH CASSIS (Apéritif usuel)
Sec : 1 cuillerée de crème de Cassis; 1 verre Cinzano Dry; 1/4 eau de Seltz.
Très sec : 1 cuillerée de crème de Cassis; 1 verre de Noilly Pratt; 1/4 eau de Seltz.

VERMOUTH COCKTAIL (Tumbler)
2/3 Cinzano Dry; 1/3 Dry Gin; 2 traits Angustura; zeste de citron améliore son parfum.

VOLSTEAD COCKTAIL (Shaker)
1 trait de sirop de Framboise; 1/3 jus d'orange; 1/3 Swedisch Punch; 1/3 Whisky.

VORONOFF COCKTAIL (Tumbler)
1/3 Vodka; 1/3 Zubofka; 1/3 Whisky.

W

WAX COCKTAIL (Shaker)
1/2 blanc d'œuf; 2 traits de Marasquin; 1/3 Pernod; 1/3 Dry Gin.

WEDDING COCKTAIL (Shaker)

1/6 jus d'orange; 1/6 Sherry Sandeman; 1/3 Dubonnet; 1/3 Gin.

WELCOME STRANGER COCKTAIL (Shaker

2 traits de grenadine; 3 traits de jus d'orange; 3 traits de jus de citron; 1/3 Swedisch Punch; 1/3 Dry Gin.

WESTBROOK COCKTAIL (Tumbler)

1 cuillerée de sucre; 1/2 Gin; 1/4 Vermouth Italien; 1/4 Whisky.

WHISKY COCKTAIL (Le Cocktail au Whisky) (Tumbler)

1 cuillerée de sucre selon goût; 1 trait Angustura; 1 trait Curaçao rouge; 2/3 Whisky.

Autre recette :

2/3 Whisky; 1/3 Noilly; jus d'un quart d'orange. Servir en ajoutant un peu de noix de muscade avec une olive.

WHISKY CRUSTAS

(Voir Brandy Crustas)

WHISKY DAISY

(Voir Brandy Daisy)

WHISKY FLIP

(Voir Brandy Flip)

WHISKY HIGBALL

(Voir Brandy Higball)

WHISKY PUNCH CHAUD

Dans un gobelet moyen : 1 cuillerée de sucre; 1 verre de Whisky; 1 verre d'eau bouillante. Mélanger et servir en ajoutant une tranche de citron ou d'orange.

WHISKY PUNCH FROID

(Voir Brandy Punch)

WHISKY SANGAREE

(Voir Brandy Sangarée)

WHISKY SAWERS (Shaker)

1 cuillerée de sucre; jus d'un quart de citron; 1/2 Whisky; 1/2 Noilly Pratt.

WHISKY SMASH
(Voir Brandy Smash)

WHISKY SOUR
(Voir Brandy Sour)

WHISKY TODDY
(Voir Brandy Toddy)

WHITE COCKTAIL (Le Cocktail blanc)
(Tumbler)
3/4 Gin; 1/4 Anisette; trait Bitter Orange. Servir avec olive et zeste de citron.

WHITE HEAT (Le Rouge Blanc) (Tumbler)
1 verre de Gin; 1 trait d'Absinthe; 1 trait de Bitter Orange.

WHITE LADY COCKTAIL (Shaker)
1/4 jus de citron; 1/4 Curaçao blanc; 2/4 Dry Gin.

Autre recette :
1/2 Dry Gin; 1/2 Cointreau; 3 traits Curaçao blanc; jus d'un demi-citron.

Autre recette :
1/6 Orange Hennesy; 1/6 Crème de Menthe blanche; 2/3 Curaçao blanc.

WHITE LION
Décorer un grand verre avec des fruits de saison et des petits morceaux de glace, puis ajouter : jus d'un citron; 1 cuillerée de Curaçao rouge; 1 cuillerée sirop de framboises; 1 verre de Rhum Négrita. Mélanger et servir avec cuillère et des pailles.
(Recette de M. Zabiskic)

WHITE LYDIA COCKTAIL (Shaker)
1/3 crème fraîche; 1/3 Pernod; 1/3 Whisky.

WHITE PLUSH COCKTAIL (Shaker)
1 jaune d'œuf; 1/6 Marasquin; 1/2 verre de Whisky; 1 verre lait frais. Servir dans verre à Fizz.

WHISPER (Le Murmure) (Tumbler)
1/3 Whisky; 1/3 Noilly; 1/3 Cinzano. Servir

dans verre à Fizz avec glace pilée très en faveur aux Antilles.

WILKING'S PUNCH

Se sert tel que, faireblanchir et flamber. Garnir d'une demi-tranche de citron.

WOON FIZZ (Shaker)

1 cuillerée à café de sucre; jus d'un citron; 2 traits de Pernod; 1 verre Dry Gin. Compléter avec eau de Seltz.

X

XANTHIA COCKTAIL (Shaker)

1/3 Cherry; 1/3 Chartreuse verte; 1/3 Gin.

XERES COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Bitter Campari; 1 trait Peach Bitter; 1 verre Sherry.

Y

YALE COCKTAIL (Shaker)

1 trait Bitter Campari; 1 verre Dry Gin. Servir dans verre moyen et ajouter un peu eau de Seltz.

YELLOW DAISY (La Marguerite jaune) (Shaker)

1/2 verre de Gin; 2/6 Martini; 1/6 Grand Marnier; 1 trait Bitter d'Absinthe.

YELLOW PARROT COCKTAIL (Le Perroquet jaune) (Shaker)

1/3 Pernod; 1/3 Chartreuse jaune; 1/3 Apricot Brandy.

YOKOHAMA COCKTAIL (Shaker)

1 trait de grenadine; 1 trait de Pernod; 2 traits de jus d'orange; 1/3 Vodka; 1/3 Dry Gin.

YOUNGMAN COCKTAIL

2 traits Angustura; 2 traits Curaçao; 2/3 Cognac; 1/3 Vermouth.

ZABRISKIE COCKTAIL (Tumbler)

1 trait Bitter Orange; 1 trait de Marasquin; 1/3 Cinzano Dry; 2/3 Gin.

(Recette de M. Zabriskie, de New-York)

ZANZIBAR COCKTAIL (Le Zanzibar) (Shaker)

1/4 jus de citron; 1/2 cuillerée de sucre; 1/4 Gin; 1/2 Noilly. Suivant le goût, trait Bitter Orange. Servir avec zeste de citron.

ZAZA COCKTAIL (Le Cocktail au Quinquina) (Tumbler)

2/3 Quinquina; 1/3 Xérès sec; 1 trait Bitter Orange. Servir avec cerise et zeste de citron.

Autre recette :

1/3 Quinquina; 1/3 Xérès; 1/3 Noilly; 1 trait Angustura; 1 trait Bitter Orange. Servir avec zeste de citron.

Autre recette :

1 trait Bitter Campari; 1/2 Dubonnet; 1/2 Gin.

ZAZARAC COCKTAIL

Dans un verre moyen : 1 morceau de glace; 1/2 cuillerée de sucre; 1 trait Bitter Campari; 2 traits Pernod; 1 verre de Whisky.

ZIZI COCKTAIL

2 traits Angustura; 1 diablotin cayenne; 1/2 Menthe verte; 1/2 Cognac. Emplir Champagne frappé. Pailles.

REPERTOIRE DES COCKTAILS CLASSES PAR ALCOOL

COCKTAILS AU COGNAC

Albert Own
Alexandra Cocktail
American Fizz
Appetiser Cocktail
Barbotage
Black Mammy
Bosson Caresser
Brandy Blazer
Brandy Cobbler
Brandy Cocktail
Brandy Crustas
Brandy Daisy
Brandy Fix
Brandy Fizz
Brandy Flip
Brandy Highball
Brandy Julep
Brandy Punch
Brandy Sangarée
Brandy Scaffa
Brandy Shrub
Brandy Smash
Brandy Snap
Brandy Sour
Brandy Toddy
Champs Elysées
Cherry Blossom
Clap of thunder
Club Cocktail
Corpse Reviver Cocktail
Crowe Cocktail
Devil's Cocktail
Diabolo
Docker
Dream Cocktail
East India Cocktail
Egg Flip
Express Cocktail
Francy Cocktail
Gazette Cocktail
Harry's Pick Me Up
Harvard Cocktail
Japanese Cocktail
Magnolia
Mountaineers
Nick's Own
Quakers Cocktail
Saratoga Cocktail

COCKTAILS AU GIN

Air France
Alaska
Alexander
American Fizz

Apolo Cocktail
Apry
Astoria Cocktail
Baiser Cocktail
Benito
Biter
Black Horwk
Bleue Noon Cocktail
Blood Hound Cocktail
Bronx Cocktail
Broken Spur Cocktail
Campari Cocktail
Chiberta Cocktail
Clap of Thunder
Clover Club Cocktail
Colonial Cocktail
Cote Basque
Coup de Foudre
Cream Fizz
Crowe Cocktail
Dempsey Cocktail
Derby Cocktail
Devonia
Drop Rikey
Fairbank Cocktail
Falstaff
Ferrar'n
Fitty Fitty
Fog Horn
Gangadine Cocktail
Gasper
Gin and French
Gin and Tonic
Gin and Vermouth
Gin Angustura
Gin Briky
Gin Cocktail
Gin Crustas
Gin Fizz
Gin Daisy
Gin Flip
Gin Higball
Gin Punch
Gin Rickey
Gin Sangarée
Gin Sawers
Gin Smash
Gin Sour
Gin Toddy
Grapefruit Devil
Green Devil
Guard's Cocktail
Half and Half
Hawaïan Cocktail
Hoffman House Cocktail
Homstead Cocktail
John Collins
Jubilée Fizz
London Delight
Lydia Cocktail
Mamay Tailor
Martinez Cocktail
Mayfair Cocktail
Micky's Fizz
Orange Blossom Cocktail
Orange Fizz
Pincapple Fizz
Punch Gin
Plain Gin Cocktail
Royal Fizz
Seveney Five Cocktail
Texas Fizz
White Head

COCKTAILS AU RHUM

Bacardi Blossom
Bacardi Cocktail
Bacardi Fizz
Bacardi Higball
Bacardi Sour
Bacardi Toddy
Bacardi Zoor
Black Mammy
Chinese Cocktail
Columbia Skin
Darquire Cocktail
Dobson's Cocktail
Eclipse
Kinkerbrocker Cocktail
Little Devil Cocktail
Maiden's Prayer
Mary Pickford Cocktail
Pauline
Planter's Cocktail
Rhum Blazer
Rhum Cocktail
Rhum Crustas
Rhum Daisy
Rhum Flip
Rhum Higball
Rhum Julep
Rhum Sangarée
Rhum Smash
Rhum Sour
Rhum Toddy
Santrago Cocktail

COCKTAILS AU WHISKY

Affinite Cocktail
Anglers Cocktail
Artist's Cocktail
Black Hawh
Blackstorn Cocktail
Blues
Canadian
Choker
Clap of Thunder
Evening Delight Cocktail
Fitty Fitty
Flying Scotchman
Graces Delight
Hawaian Doler
Hesitation Cocktail
Honey Moon Cocktail
Hunter Cocktail
Hunter Cocktail Special
Imperial Fizz
Ink Street Cocktail
Frish Cocktail
John's Cocktail
Judge Cocktail
Lindstead
Manhattan
Millionnaire Cocktail
Mint Cocktail
New-York Cocktail
Old Man
One Smile Cocktail
Plain Whisky Cocktail
Rock and Rye Cocktail
Sazirae Cocktail
Schenbey's Special Cocktail
Scotch Whisky Fizz
Scotch Whisky Cooler

Stone Fence
Stone Wall
Whisky Cocktail
Whisky Crustas
Whisky Daisy
Whisky Flip
Whisky Higball
Whisky Punch
Whisky Sangarée
Whisky Sawers
Whisky Smash
Whisky Sour
Whisky Toddy

TABLE DES MATIERES PAR ORDRE ALPHABETIQUE DES COCKTAILS ET BOISSONS VARIES
(VOIR LETTRES ALPHABETIQUES)

A

Introduction
Albert Own
Albertine
Absinthe Cocktail
Absinthe Fizz
Absinthe Special
Adonis Cocktail
Affinite Cocktail
After Dinner Cocktail
Air France
Alaska Cocktail
Ale Flip
Alexander
Alfonso Cocktail
Almond Cocktail
American Beauty
American Fizz
American Lemonade
Americano
Amour Cocktail
Angel's Kiss
Anglers Cocktail
Angustura et Ginger Ale
Aperitifs Usuels (Divers)
Apollo Cocktail
Appetiser Cocktail
Apple Cocktail
Apple Jack Cocktail
Apricot Punch
Apricot Cocktail
Apry
Arack Cocktail
Arc en Ciel
Artist's Cocktail
Astoria Cocktail
Aviateur

B

Bacardi Blossom
Bacardi Cocktail
Bacardi Fizz
Bacardi Higball
Bacardi Sour
Bacardi Toddy
Bacardi Zoom
Baiser d'Amour
Baiser Cocktail
Balm

Baltimore Egg Mogg
Bambou Cocktail
Barbotage
Barbotage Cobbler
Bayana
Benito
Bentley Cocktail
Between the Sheets Cockt.
Bijou Cocktail
Bishop
Biter
Black Hawk
Black Mammy
Black Velvet
Blackthorn Cocktail
Blanche Cocktail
Bleue Moon Cocktail
Bleue Blazer
Blood Hound Cocktail
Blues
Boomerang Cocktail
Bossom Caresser
Boston Flip
Boukka Cocktail
Brain Duster Cocktail
Brandy Blazer
Brandy Cobbler
Brandy Cocktail
Brandy Crustas
Brandy Daisy
Brandy Fix
Brandy Flip
Brandy Fizz
Brandy Higball
Brandy Julep
Brandy Punch froid
Brandy Punch chaud
Brandy Sangarée
Brandy Scaffa
Brandy Shrub
Brandy Smash
Brandy Snap
Brandy Sour
Brandy Toddy
Brazil Cocktail
Broken Spur Cocktail
Bromo Seltzer
Bronx Cocktail
Bull Dog
Bumg Hug Cocktail
Byrrh Cassis
Byrrh Cocktail

C

Café Glacé
Calvados Cocktail
Calvados Sour
Campari Cocktail
Canadian
Cannon Punch
Cats Eye
Chambery Fraisette
Champagne Cobbler
Champagne Cocktail
Champagne Cup
Champagne de Pauvre
Champagne Fraisette
Champagne Julep
Champagne Punch
Champagne Pick Me Up
Champs Elysées
Charlie Collins

Cherries Claret Cup
Cherry Blossom
Cheberta Cocktail
Cho-Cho
Chocolate Cocktail
Choker
Christmas Punch
Cider Cup
Cirios Cocktail
Clair de Lune Cocktail
Clap of Thunder
Claret Cup
Claret Flip
Clover Club Cocktail
Clover leaf Cocktail
Club Cocktail
Cobblers (Divers)
Cacoanit Punch
Coffée Cocktail
Cold Tea
Colonial Cocktail
Columbia Skin
Coronation Cocktail
Corpse Reviver Cocktail
Cote Basque
Coup de Foudre
Cream Fizz
Crowe Cocktail
Crustas (Divers)
Cubano Cocktail
Curaçao Cocktail
Curaçao Punch

D

Daiquiri Cocktail
Dany's Cocktail
Deauville Cocktail
Daisies (Divers)
Dearling Cocktail
Dempsey Cocktail
Depth Bomb Cocktail
Derby Cocktail
Desert Healer
Devil's Cocktail
Devil's Cup Punch
Devonia
Diabolo Cocktail
Diki-Diki Cocktail
Dinah
Dixie
Dobson's Cocktail
Docker
Doctor Cocktail
Doctor Philips Grappe fruit Cup
Dream Cocktail
Drop Rickey
Dubonnet Citron
Dubonnet Cocktail
Dubonnet Cocktail Spécial
Dubonnet Fizz
Dunhill's Spécial
Duppy
Dynamite Cocktail

E

Eagle's Dream Cocktail
East India Cocktail
Eclipse
Egg Flip
Egg Limonade
Egg Mogs

Electra
El Presidente Cocktail
Elk's Orin Cocktail
Emeraude
Eton Blazer Cocktail
Evening Delight Cocktail
Eugène 36 Cocktails
Express Cocktail
Exprinter
Eye Opener Cocktail

F

Fairbank Cocktail
Falstaff
Fancy Cocktail
Fantasio Cocktail
Fascination Cocktail
Favorite Cocktail
Fernet Branca
Ferrarin
Fish Club Punch
Fish House Punch
Fitty Fitty
Fixes (Divers)
Fizzes (Divers)
Flips (Divers)
Flying Scotchman
Fog Horn
Fourth Degree Cocktail
Frank Special Cocktail
Futurity Cocktail

G

Gangadine Cocktail
Gasper
Gazette Cocktail
Gibroy Cocktail
Gimlet
Gin and French
Gin and Tonic
Gin and Vermouth
Gin and Angustura
Gin Briky
Gin Cocktail
Gin Crustas
Gin Daisy
Gin Fizz
Gin Flip
Ginger Ale, Ginger Beer
Gin Higball
Gin Punch
Gin Rickey
Gin Sangarée
Gin Sawers
Gin Smash
Gin Sour
Gin Toddy
Gold Fizz
Gold Slipper
Graces Delight
Grapefruit Cocktail
Grapefruit Cup
Greenbriar Cocktail
Green Devil
Green Star
Guard's Cocktail

H

Half and Half
Happy D'ays Cocktail
Harry's Pick Me Up
Harvard Cocktail

Hatchitt's Special
Hawaïan Cooler
Heamfy Cocktail
Healt
Hésitation Cocktail
Higball (Divers)
Hock Cup
Hoffman House Cocktail
Hoggat
Hohn's Cocktail nº 2
Home Cocktail
Homstead Cocktail
Honey Moon Cocktail
Honeyswekte
Horse's Nech
Hot tea Punch
Hot Time Cocktail
Hunter Cocktail
Hunter Cocktail Spécial

I

Ideal Cocktail
Imperial Fizz
Inea Cocktail
Ink Street Cocktail
Irish Cocktail

J

Jack Rose
Jackie Cocktail
Jamaïca Cup
Japanese Cocktail
Jeed Loco
Jersey Cocktail
John Collins
Joséphine
Jubilée Fizz
Judge Cocktail
Juleps (Divers)
Julio Cocktail
Jus de Fruits

K

Kingston Cocktail
Kicker
Kirsch Cocktail
Kirsch Cassis
Knickerbrocker Cocktail
Knock Out Cocktail

L

La Belle Aurore
Ladies Cocktail
Lady Diana Cocktail
Lafayette
Lasky Cocktail
Last Drink
Latin Cocktail
Law's Cocktail
Leave It-To-Me Cocktail
Lemon Cocktail
Lemon Flip
Lemon Squash

La Rafale Cocktail
Le Saint Raphaël Cocktail
Leviathan Cocktail
L'Expo Cocktail
Linstead
Little Devil Cocktail
Lugi Cocktail
Loire Cocktail
London Cocktail
London Delight
London Punch
Lone Tree Cocktail
Lucifer
Lydia Cocktail

M

Macca
Madère Cocktail
Madge Cocktail
Magnolia
Mah Jong Cocktail
Maiden's Blush Cocktail
Maiden's Prayer
Maitrank
Mamay Taylor
Manchester Cocktail
Manhattan Cocktail
Marcel's Cup
Marie Brizard Cocktail
Marie Magdeleine Cocktail
Marmalade Cocktail
Marquise au Champagne
Martinez Cocktail
Martini Cocktail
Martini Curaçao
Mary Pickford Cocktail
Master Jack Cocktail
May Blossom Fizz
Mayfair Cocktail
Mêlé Cassis
M'en Fous Cocktail
Menthe
Metropolitain Cocktail
Miami
Million Dollar Cocktail
Millionnaire Cocktail
Milk Punch
Mimosa
Mint Cocktail
Mint Julep
Miramar
Mixte Vermouth
Mjod Cocktail
Mol
Monkey Gland Cocktail
Monraker Cocktail
Montaine Cocktail
Moonlight
Moonshine
Mountainers
Morang Cocktail
Morning Cocktail
Morning Glory Fizz
Morning Smile
Muggy Cocktail

N

Napoléon
Nectar Punch
New Dreams Cocktail
New Orléans Fizz

New York Cocktail
Nicoli
Nielka
Nick's Fizz
Normandie
Nuit Tunisienne

O

Old Etoman Cocktail
Old Fashion Cocktail
Old Faithful
Old Man Cocktail
Old Tom Cocktail
Olympia Cocktail
Omnium Cocktail
One Smile Cocktail
Opale
Opera Cocktail
Orange Cocktail
Orange Blossom Cocktail
Orange Fizz
Orangeade
Orange Martini
Ordinary Punch
Oyster Cocktail

P

Pampl's Cocktail
Pardise Cocktail
Parisiani Cocktail
Passy Blossom Cocktail
Pat's Special
Pauline
Pax Cocktail
Peach Cocktail
Peach Toddy
Perfect Cocktail
Perfect Lady Cocktail
Philomel
Piccadilly
Pick Me Up Flip
Piron
Pineapple Cocktail
Pineapple Fizz
Pineapple Punch
Pineapple Julep
Ping Pong Cocktail
Pink Gin
Pink Pearl
Pink Lady Cocktail
Plain Gin Cocktail
Plain Sherry Cocktail
Plain Vermouth Cocktail
Plain Whisky Cocktail
Plam's Blossom
Planter's Cocktail
Planter's Punch
Plaza Athenee Cocktail
Pompée Cocktail
Porto and Egg
Porto Cobbler
Porto Cocktail
Porto Flip
Porto Négus
Port Wine Négus
Porto Sangarée
Pousse Café
Pousse L'Amour
Prairie Oyster
Princess Mary Cocktail
Pruneaux Cocktail

Punch froid-chaud (Divers)
Punch Américain
Punch au Kirch
Punch Suédois

Q

Quaker's Cocktail
Quaker Dick Cocktail
Queen's Cocktail

R

Rapide (PB)
Raspberry Cocktail
Rattlesnake
Rayon de Soleil
Relais Plaza Cocktail
Remsen Cooler
Rhum Blazer
Rhum Cocktail
Rhum Crustas
Rhum Daisy
Rhum Flip
Rhum Hingball
Rhum Julep
Rhum Punch
Rhum Sangarée
Rhum Smash
Rhum Sour
Rhum Toddy
Rock and Rye Cocktail
Rob Roy Cocktail
Rocky Mountain Punch
Rose Cocktani
Rose Cocktail
Rose Neck
Rossi Cocktail
Royal Cocktail
Royal Fizz
Royal Smile Cocktail
Royal Smile
Rubis
Russian Cocktail

S

Sangarée (Divers)
Sang de Vierge
Saint Jacut Punch
Saint Marc Cocktail
Saint Raphaël Citron
Santrago
Saratoga Cocktail
Sauterne Cup
Sazerac Cocktail
Schenbey's Special Cocktail
Scoff Law Cocktail
Scotch Whisky Fizz
Scotch Whisky Cooler
Scribe Cocktail
Scapa « CP » Fizz
September Morn
Seventy Five Cocktail
Shanghaï Cocktail
Sherry and Egg
Sherry Cobbler
Sherry Cocktail
Sherry Cup
Sherry Egg Mogg
Sherry Flip

Sherry Twist
Ship
Side Car Cocktail
Silver Cocktail
Silver Fizz
Silver Streak Cocktail
Singapore Shing
Sloe Gin Cocktail
Sloe Berry Cocktail
Smashes (Divers)
Soda Cocktail
Soft Cocktail
Sootker
Soul Kiss Cocktail
Sours (Divers)
Soyer au Champagne
Spanish Town
Special Flip
Special Martini
Sport
Spring
Stinger Cocktail
Stone Fence
Stone Wall
Stout Flip
Strawberry Cocktail
Summit Cocktail
Sunset
Sunshine
Suze Cassis
Swiss Cocktail
Swissess

T

Tango Cocktail
Tantalus Cocktail
Tea Cocktail
Tea Punch
Tea Time
Terre Rouge Cocktail
Texas Fizz
Third Degree Cocktail
Threesome
Thunder Cocktail
Tipperary Cocktail
Toddies (Divers)
Tod's Cooler
Tom and Cherry
Tom Colins
Tomate (PB)
Tomatos Juice
Tomato Cocktail (PB)
Tonic Water
Train Bleue
Tricolore
Tropical Cocktail
Tuxedo Cocktail
Twelve Miles
27th of April Cocktail

V

Valencia Cocktail
Velvet
Velvet Cup
Vermouth Cassis
Vermouth Cocktail
Volstead Cocktail
Voronoff Cocktail

W

Wax Cocktail
Wedding Cocktail
Welcome Stranger Cocktail
Westlerooh Cocktail
Whisky Cocktail
Whisky Crustas
Whisky Daisy
Whisky Flip
Whisky Higball
Whisky Flip
Whisky Sangarée
Whisky Sawers
Whisky Smash
Whisky Sour
Whisky Toddy
White Cocktail
White Heat
White Lady Cocktail
White Lion
White Lydia Cocktail
White Plush Cocktail
Whisper
Wilking's Punch
Woon Fizz

X

Xanthia Cocktail
Xerès Cocktail

Y

Yale Cocktail
Yellow Daisy
Yellow Parrot Cocktail
Yokohama Cocktail
Youngman Cocktail

Z

Zabriskie Cocktail
Zanzibar Cocktail
Zaza Cocktail
Zazarae Cocktail
Zizi Cocktail

PORTS

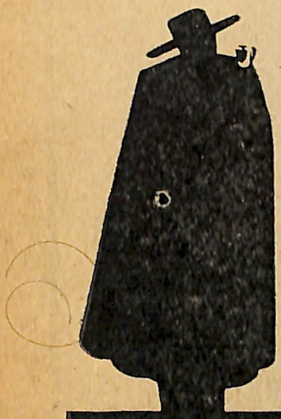
shipped by
SANDEMAN, Villa Nova de Gaya, OPORTO

RED PORTS

* One Star Tawny	Old Tawny
* One Star Ruby	Fine Ruby
*** Three Star Tawny	Select Old Tawny
S. Superior	Fine light dry Ruby
Picador	Very fine dry Tawny
Partner's	Finest old Ruby
Imperial	Very finest Tawny

WHITE PORTS

* One Star	Imperial
*** Three Star	Old
S. Superior	Fine old dry
V. S. O.	Superior old White
	Very superior old
	Very finest old



SHERRIES

shipped by
SANDEMAN,
Jerez de la Frontera, SPAIN

Apitiv
Brown Bang
Amontillado
Extra dry pale
Full golden Oloroso
Dry pale Amontillado

SANDEMAN
PORT

Adresse à **Bruxelles**
S. A. I. V.
Rue Ulens, 49-53
Tél. 26.47.55

CINZANO
VERMOUTH

HORS SERIE

L'Homme qui vous convient

L'auteur, Jean LEONARD, connu par ses œuvres : « Dans le Royaume du Cœur », « Le Guide Intérieur », etc., a écrit un ouvrage qui donne à chaque femme la possibilité de choisir l'homme qui lui convient, pour assurer son bonheur complet, sentimentalement ou sexuellement.

Choisir un mari, connaître et comprendre celui qu'on a déjà choisi, tel est le thème de ce très remarquable ouvrage.

Si ce livre est indispensable à toutes les femmes, les hommes s'y retrouvent avec leurs défauts, leurs qualités, leurs vices et chacun y glanera les meilleurs conseils : assurer le bonheur de celle qui l'aura choisi.

Un beau volume (250 pages)... ... fr. 120.—

En vente :
DANS TOUTES LES BONNES LIBRAIRIES
ET AUX

Editions M. A. T., 54, rue Africaine, Bruxelles.

PROSPECTUS DETAILLE SUR DEMANDE

HORS SERIE

LA GRANDE INITIATION SECRETE

Voici un ouvrage, en deux volumes, qui fut écrit par Luc NARDAC dans le but d'initier le profane à la science occulte, à la magie.

De nombreux dessins, pantacles, talismans, recueillis dans les ouvrages **les plus anciens,** donnent à ce livre une valeur extraordinaire.

Tous ceux qui cherchent à pénétrer le grand mystère, et à se mettre en contact avec les forces cachées de l'univers, liront ce livre avec fruit et un immense intérêt.

L'édition, à tirage réduit, est numérotée.

Les deux volumes ... ... fr. **250.—**

Avec les pantacles peints à la main par l'auteur ... ... **400.—**

●

En vente :

DANS TOUTES LES BONNES LIBRAIRIES ET AUX

Editions M. A. T., 54, rue Africaine, Bruxelles.

TABLE DES MATIERES SUR DEMANDE

COLLECTION

Les Grands Reportages Educatifs

CE QU'IL FAUT SAVOIR

1. Des cocktails (600 recettes).
2. Des accumulateurs.
3. Avant de bâtir.
4. Des inventions et inventeurs.
5. De l'électricité automobile.
6. De la musique.
7. Des musiciens.
8. De la Belgique.
9. De la trempe des aciers.
10. Des pannes automobiles.

EN VENTE PARTOUT

BELGIQUE :
Editions M.A.T., 54, rue Africaine, Bruxelles.

PARIS :
Editions M.A.T., 5, rue Berryer (VIII^{e})